

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет



Комплексна міжкафедральна кваліфікаційна робота на тему:
«Проект ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD»
у Хаджибейському р-ні м. Одеса »

Головний керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiOX ОНТУ Калугіна І.М.
Виконали:

1. Гудз Вікторія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект Пивного саду для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
2. Бурба Лілія Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
3. Гайдут Ангеліна Федорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект бістро рибних страв для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – д.т.н., професор кафедри ТРiOX Тележенко Л.М.	
4. Клімова Анастасія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект фуд-корт кафе грузинської кухні для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
5. Романчишин Олександр Сергійович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу	Проект піцерії для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м.

та здорового харчування» Денна форма навчання	Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ ОНТУ Калугіна І.М.	
6. Навроцька Софія Романівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект сосисочної “Корн-дог” з tapas-баром для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ Колесніченко С.Л., ас. кафедри ТРiОХ Подорога В.І.	
7. Марченко Тетяна Володимирівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект закускової «Галушки» для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доц. Біленька І.Р., к.т.н. ст. викл. Лазаренко Н.А.	
8. Солоненко Оксана Леонідівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект закускової «Млинці» для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
9. Мельченко Вероніка Володимирівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект гріль-бару для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ Салавеліс А.Д.	
10. Стоянова Олександра Андріївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект закускової «Бургери» з пельменною для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
11. Маноля Нонна Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект закускової «Чебуреки» для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРiОХ Калугіна І.М., ас. кафедри ТРiОХ Кохановська О.О.	
12. Ткаченко Євгеній Васильович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання	Проект закускової «Пончики» з вареничною для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса

Керівник – к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ Бурдо А. К.	
13. Кисель Данило Юрійович 181 «Харчові технології» ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» Денна форма навчання	Технологічна експертиза виробництва молока ультрапастеризованого в умовах ТОВ “Тормолзавод №1” для кондитерської для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ХХтаЕ Шарахматова Т.Є.	
14. Памбук Лев Васильович 122 «Комп’ютерні науки» ОПП «Інформаційні управляючі системи та технології» Денна форма навчання	Розробка web-світу для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – к.т.н., доцент кафедри ПтаК Корнієнко Ю.К.	
15. Первакова Аракся Ашотівна 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ОПП «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» Заочна форма навчання	Обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса
Керівник – д.е.н., професор кафедри ТПТтаУБ ОНТУ Басюркіна Н.Й.	

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально науковий інститут – Економіки, управління і бізнесу
ім. Г. Е. Вейнштейна

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та
управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та
експертиза в митній справі»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему:

**«Обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанного комплексу
«ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса»**

КРБ.ТІТтаУБ. 1.148-03.IV.2.15

Здобувачка: _____ Первакова Аракся Ашотівна

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 02.06. 2024 р., протокол №16.

Завідувач кафедри ТІТтаУБ _____
(назва кафедри) (підпис)

Наталія БАСЮРКІНА

Одеса - 2025 рік

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ,
УПРАВЛІННЯ І БІЗНЕСУ ім. Г. Е. Вейнштейна**

Кафедра – Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – перший (бакалавр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма – «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри

Торговельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

_____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.
“ ____ ” _____ 202__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

Тема:

**«Обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанного комплексу
«ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса»**

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу студентіві

Перваковій Араксі Ашотівни

(прізвище та ініціали)

1. Тема роботи: **«Обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса»**, затверджена наказом по академії від 10 жовтня 2024 р. № 624-03 зі змінами від 25.03.2025 р. №148-03.
2. Термін здачі студентом закінченої роботи 25 травня 2025 р.
3. Вихідні дані до роботи: дані Державної служби статистики України, статистичні дані підприємств сфери послуг Одеської області, монографічні дані, дані друкованих та Інтернет-засобів масової інформації, власні спостереження
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки:
Вступ. 1. Аналіз ринку ресторанних послуг Одеського регіону та м.Одеса. 2. Аналіз проєкту відкриття ресторанного комплексу. 3. Обґрунтування проєкту відкриття ресторанного комплексу Висновки. Список літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу: Рисунки – графіки, які демонструють стан ресторанного господарства в Україні. Таблиці – Зведені розрахунки основних економічних показників по закладам ресторанного комплексу і загальні таблиці з розрахунками економічних показників. ресторанному комплексу.
6. Дата видачі завдання – 10 жовтня 2024 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н. Й.
 (підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)
 Здобувач: _____ Первакова А. А.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів дипломної роботи	Термін виконання етапів роботи
1.	Обробка зібраних даних виробничої практики	10.10.24 р. – 20.11.24 р.
2.	Робота з літературними джерелами, статистичною інформацією та даними ЗМІ стосовно тенденцій ресторанного бізнесу в Україні	21.11.24 р. – 31.12.24 р.
3.	Дослідження і формування методичних основ аналізу ринку ресторанних послуг в Україні та Одеській області та написання розділу 1	01.01.25 р. – 28.02.25 р.
4.	Моделювання та аналіз проєкту відкриття ресторанного комплексу та написання розділу 2	01.03.25 р. – 19.04.25 р.
5.	Обґрунтування проєкту відкриття ресторанного комплексу та написання розділу 3 та 4	20.04.25 р. – 14.05.25 р.
6.	Написання розділу 5 з охорони праці та безпеки життєдіяльності. Обґрунтування висновків	15.05.25 р. – 19.05.25 р.
7.	Оформлення роботи відповідно до вимог, перевірка на плагіат та її рецензування	20.05.25 р. – 31.05.25 р.

Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н. Й.
 (підпис) (наук. ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)
 Здобувач: _____ Первакова А. А..
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого матеріалу кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних вуб-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач: _____ Первакова Аракся Ашотівна _____

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота містить 176 сторінок, 128 таблиць, 15 рисунків, бібліографія з 58 найменувань, 1 додаток.

Метою роботи є обґрунтування ефективності проекту ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» з метою розвитку туристичного і культурного потенціалу та іміджу Одеського регіону.

Об'єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв'язків, які виникають в процесі трансформації підприємств та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проекту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проекту ресторанного комплексу у Хаджибейському районі міста Одеса між вулицями Степова-Дальницька-Прохорівська.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проекту ресторанного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу.

Рік виконання роботи – 2025.

Рік захисту роботи – 2025.

SUMMARY

QUALIFYING WORK

The qualifying work contains 176 pages, 128 tables, 15 pictures, a list of references of 58 titles, and 1 appendix.

The work aims to substantiate the project of a restaurant complex «ODESA STREET FOOD» to develop the culture, resort and recreation infrastructure and image of the Odesa region.

The object of analysis, generalizations, and research are the economic relations that arise during the creation and development of the restaurant complex.

As the subject of the study, the issues of evaluation and substantiation of investment appeal of the restaurant complex.

According to the results of the work, conclusions are formulated regarding the economic condition of the restaurant industry in the Odesa region and the feasibility of implementing the project of a restaurant complex in the Odesa region.

The results may be used to formulate the conclusion about the economic position of the restaurant complex in the Odesa region and substantiate the expediency of restaurant complex project implementation in Khadzhybey district of Odesa, on the territory between Stepova-Dalnytska-Prokhorovska streets.

Year of completion of the work-2025

Year of presentation of the work - 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	13
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	
1.1. Аналіз тенденцій світового ринку ресторанних послуг	15
1.2. Організація закладів ресторанного господарства і тенденції ринку ресторанних послуг в Україні.....	23
1.3. Дослідження ринку ресторанних послуг м. Одеса.....	38
РОЗДІЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ODESA STREET FOOD» У ХАДЖИБЕЙСЬКОМУ РАЙОНІ М. ОДЕСА	
2.1. Концепція ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD»	43
2.2. Розрахунок ефективності закладів ресторанного комплексу	46
2.2.1. Пивной сад.....	47
2.2.2. Кафе-кондитерська.....	56
2.2.3. Бістро рибних страв.....	65
2.2.4. Кафе грузинської кухні.....	72
2.2.5. Піцерія.....	80
2.2.6. Сосисочна “Корн-дог” з tapas-баром.....	89
2.2.7. Закусочна «Галушки».....	99
2.2.8. Закусочна «Млинці».....	108
2.2.9. Гріль-бар.....	116
2.2.10. Закусочна «Бургери» з пельменною.....	125
2.2.11. Зкусочна «Чебуреки»	135
2.2.12. Закусочна «Пончики» з вареничною	143
РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ODESA STREET FOOD»	
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ І БЕЗПЕКА ЖИТЄДІЯЛЬНОСТІ.	
3.1. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту	150
3.2. Ризики проєкту	155
ВИСНОВКИ.....	162
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	167
ДОДАТКИ	172

ВСТУП

Ресторанне господарство відіграє важливішу роль в сфері розваг і туризму. Він забезпечує можливість швидкого обігу капіталу капіталу. Але ринок є висококонкурентним, тому на ринку спостерігається постійний розвиток, впровадження інновацій через жорстку боротьбу учасників за клієнтів та нові ніші. Ресторанні заклади мають постійно моніторити ситуацію, бути на піку моди для того, щоб вижити у цій конкуренції.

Ринок ресторанних послуг знаходиться у прямій залежності від макроекономічних чинників. Вважається, що тенденції розвитку ресторанної індустрії є відображенням соціально-економічних змін у суспільстві. “Зі зростанням добробуту суспільства, доходів громадян все більша їх кількість звертається до послуг закладів харчування, тим самим вивільняючи час, необхідний для приготування їжі, для роботи і відпочинку. У великих містах, де на подолання відстані між місцями роботи та проживання доводиться витратити до декількох годин, заклади ресторанного господарства допомагають також організувати раціональне харчування впродовж дня. Вони ж залишаються популярними місцями проведення дозвілля. Натомість, під час економічних криз послуги харчування виявляються в числі перших, від яких відмовляються, заощаджуючи на більш дешевих видах харчування і проведення дозвілля” [1].

“Ресторанний бізнес є перспективним напрямом для здійснення довгострокових інвестицій у нього з прибутком 15-20 %” [2]. “Одним із головних завдань наразі залишається діагностика ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дозволяють відкрити підприємцям нові можливості для започаткування бізнесу у найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до нового поштовху розвитку ресторанної справи в Україні,

особливо після закінчення війни, коли інвестиційний інтерес до Одеського регіону та Одеси буде розвивати туристичний потенціал нашого регіону” [2].

В даній кваліфікаційній роботі нами проведено аналіз ринку ресторанних послуг Одеського регіону, а також оцінку та обґрунтування інвестиційної привабливості проєкту створення ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеси на ділянці між вул. Прохорівською та Михайлівською площею по вул. Степовій, який містить 12 закладів громадського харчування.

Метою роботи є обґрунтування проєкту ресторанного комплексу у густозаселеному районі Одеси, Молдаванці, на ділянці вул. Степова між вул. Прохорівська та Михайлівською площею з метою розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Об’єктом дослідження є аналіз та узагальнення економічних зв’язків, які виникають при створенні та розвитку ресторанних комплексів.

Предметом дослідження обрано питання оцінки та обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанних комплексів.

Завданням роботи передбачено дослідження ринку ресторанних послуг в Одеському регіоні, вивчення концепції економічної ефективності ресторанного комплексу на основі ефективного використання ресурсно-виробничого потенціалу, розробка пропозицій щодо напрямів розвитку проєкту.

За результатами роботи сформульовано висновки стосовно економічного стану ресторанного господарства Одеського регіону та обґрунтовано доцільність впровадження проєкту ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеси у на вул. Степовій, на ділянці між вул. Прохорівською та Михайлівською площею.

Отримані результати рекомендовані до використання реального проєкту ресторанного комплексу в Одеському регіоні з метою підвищення ефективності використання туристичного потенціалу Одеського регіону.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

1.1. Аналіз тенденцій ринку ресторанних послуг

Сучасні тренди розвитку глобальної економіки характеризуються переходом більшості національних економічних систем до значного зростання невиробничого сектору. Загальносвітовою тенденцією є розширення сфери послуг у вимірах зайнятості, частки у валовій доданій вартості та ВВП.

Яскравим прикладом цього глобального економічного тренду є динамічний розвиток ресторанної та туристичної галузі як типової складової сфери послуг, на яку припадає 11 % споживчих витрат у світі, 7 % інвестицій та близько 1,2 млрд. зайнятих [3].

Ринок ресторанних послуг є одним з перспективних напрямків, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва.

Ринок ресторанних послуг поєднує оригінальні технології виготовлення місцевих харчових продуктів, традиції їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, участь у фестивалях і тематичних культурно-масових заходах, тощо.

Ресторанні послуги повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн [4].

Ресторанні послуги, пов'язані із ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу (що є синтезом екології, культури і виробництва), у поєднанні з туристичними послугами, можуть розвинути у перспективі у гастрономічний туризм, що вважається на сьогодні головним трендом у просуванні ресторанних послуг.

Ресторанний бізнес відрізняється більшою швидкістю обігу коштів ніж у багатьох інших сферах діяльності. Останні роки у країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля в ресторанах. Досвід 2020 року дещо відкоригував дану тенденцію, але люди прагнуть отримати враження та відвідати цікаві ресторани, що мають кулінарні особливості [3].

Нові тренди у ресторанному бізнесі, які формуватимуть галузь у 2024 році, зумовлюють зміни для споживачів та бізнесу, впливають на роботу ресторанів, просування на ринку та задоволення потреб гостей [5]. Світовий ресторанний ринок змінюється. Відбувається динамічний перехід від інноваційних технологій до стійких практик, розвитку онлайн-сервісів та віртуальних кухонь, а також спостерігається тенденція попиту на здорову, рослинну чи вегетаріанську їжу.

До основних сучасних тенденцій функціонування ринку ресторанних послуг можемо віднести:

1. Доставка та takeaway (їжа на винос). Активне впровадження ресторанів швидкого обслуговування, тематичних ресторанів та ресторанів національної кухні, яскравими прикладами яких є «McDonald's», «Nordsee», «The Hellfire Club». В багатьох ресторанах зростає популярність здебільш через доставку, наприклад, піцерії, суші-ресторани та інші. Багато закладів інвестують у створення власних служб доставки їжі, організації корпоративного харчування для компаній, надання послуг кейтерингу. Також розвиваються аутсорсингові служби доставки (Glovo, UberEats). Ця тенденція набула ще більшого розвитку у 2019 році. Близько 30 % прибутку

припадатиме саме на доставку. Послуга набирає все більшої популярності серед людей з прибутком середнього рівня. Замовлення готової та смачної їжі на обід або вечерю допоможе заощадити значну кількість часу на відпочинок або робочі справи. Після пандемії COVID-19 доставка їжі або takeaway стала звичайною справою для мільонів людей у світі.

2. **Франшиза.** Широко використовується досвід відкриття нових об'єктів за франшизою. Це стосується як новачків ринку, що прагнуть уникнути проблемних аспектів функціонування закладів ресторанного господарства за рахунок використання досвіду франчайзера, так і вже існуючих гравців ринку, що знаходяться в пошуку прибуткових ресторанних брендів існуючих у інших регіонах.

3. **Віртуальна кухня.** Мобільні програми дозволяють клієнтам безперешкодно розміщувати замовлення, бронювати столики і навіть оплачувати страви. Штучний інтелект та аналітика даних використовуються для персоналізації меню та акцій на основі переваг клієнтів, створюючи більш привабливий та ефективний досвід відвідування ресторанів.

Крім того, поява віртуальних кухонь, що підживлюється розвитком онлайн-сервісів доставки їжі, трансформує традиційну модель ресторану. Ці заклади працюють без фізичної вітрини, зосереджуючись виключно на виконанні замовлень через додатки для доставки. Цей тренд у ресторанному бізнесі змінює динаміку галузі, створюючи виклики та можливості для рестораторів.

4. **Casual сегмент та корисне харчування.** Багато ресторанів впроваджують рослинні та вегетаріанські страви, щоб задовольнити зростаючий попит на них, а також як прихильність до сталого розвитку. Використання екологічно чистих пакувальних матеріалів та зусилля щодо мінімізації вуглецевого сліду стають невід'ємними частинами стратегії брендингу ресторану. У 2024 році сталий розвиток – це не просто тренд у ресторанному бізнесі, це потреба, яка відповідає споживчим цінностям та

очікуванню. Відвідувачі ресторанів все частіше звертають увагу на вплив їхнього вибору на навколишнє середовище, а ресторани реагують на це, впроваджуючи екологічно чисті практики. Це включає пошук органічних і місцевих інгредієнтів, контроль харчових відходів і застосування енергоефективних заходів [5].

За оцінками McKinsey, 82% споживачів у США тепер вважають здоров'я головним чи важливим пріоритетом у своєму повсякденному житті, що аналогічно тому, про що повідомляють споживачі у Великій Британії та Китаї (73 % та 87 % відповідно). Це особливо актуально для покоління Z та споживачів-міленіалів, які зараз купують більше оздоровчих продуктів та послуг, ніж представники старшого покоління.

Популярний формат для тих, хто любить здорову їжу fast-casual ресторанів, але не люблять довго чекати, почав активно розвиватися з 2021 року. У таких закладах гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів, за невеликі гроші, а сервіс трохи кращий, ніж у фастфуді.

5. Монопродукт. Менше за універсальні ресторани «суші — піца — кальян — караоке». Гості все частіше віддають перевагу таким закладам як монокафе, піцерії або кальянні — місцям, де готують їхні улюблені страви дійсно смачно.

Дедалі менше людей готові задовольнитися середньою якістю у таких ресторанах-супермаркетах найчастіше за ті самі гроші, що й у затишних, атмосферних закладах. Звідси висновок, що варто орієнтуватися на монопродукти: бургерні, піцерії тощо.

6. Національна та регіональна кухня. Вивчення кухонь світу завжди є можливістю дізнатись про культуру і традиції різних народів. Кожна національна кухня має свою унікальність, яка відображає історію і життя народу. Відкривати для себе нові страви – це не лише задоволення для гурманів, але й засіб пізнання світу. Кухні світу носять у собі глибоку

символіку. Через кулінарію можна зрозуміти багато про звичаї, релігію, історію та навіть про клімат країни [6].

Регіональна кухня або місцева кухня завжди цікава для споживача. Це кухня окремого національного регіону (рідше наднаціонального), заснована на місцевих способах (рецептах), традиціях приготування та вживання їжі.

Регіональні кухні зазвичай ґрунтуються на традиційній селянській кухні, і, на відміну від високої (столичної) кухні, регіональна кухня більш природна і проста. Регіональна кухня в країнах Європи, це багато в чому народна кухня. Регіональна кухня походить від патріархального суспільства, відображає прихильність до своєї землі та своїх продуктів. У кухні регіону використовуються в основному місцеві продукти, вироблені у тому ж регіоні.

Регіональні кухні можуть відрізнятися залежно від існуючих продуктів, різних кліматичних умов, кулінарних традицій та звичаїв, а також культурних відмінностей. Існує пряма залежність між кліматом, рельєфом регіону та особливостями регіональної кухні. Наприклад, у Франції та Італії є райони переважно рівнинної, гірської чи морської кухні. Але є й такі, які поєднують кілька типів одразу.

Регіональні традиції приготування їжі, звичаї та інгредієнти часто поєднуються для створення страв, унікальних для конкретного регіону. У той же час, окремі регіональні страви можуть бути маркером регіональної ідентичності.

Регіональні кухні часто називають на честь географічних областей чи регіонів, з яких вони походять. Так, в українській кухні можна виділити карпатську (гуцульську) кухню, лемківську кухню, поліську кухню, кухню центральною (Наддніпрянської) України, бесарабську та одеську кухню. Практично кожна федеральна земля Німеччини має власну регіональну кухню.

Місцева регіональна кухня демонструє культурну ідентичність регіону, сприяє просуванню місцевих продуктів та розвитку туризму.

Також виділяють наднаціональну регіональну кухню, що поєднує кулінарні традиції країн певного історико-культурного регіону. Прикладами тут можуть служити кавказька кухня, середземноморська кухня або балканська кухня [7].

7. Кухня різноманітних культур. Популярними також є ресторани що спеціалізуються на кухнях та культурах різноманітних країн, в Одесі найбільш популярними є: грузинська, вірменська, японська, китайська, арабська та звичайно українська кухня. У таких ресторанах реалізується кухня певних країн. Ресторани та їх оформлення намагається передати атмосферу та культуру тих країн.

8. Крафтові напої та страви.

Тренд ресторанного бізнесу «крафт» у всьому: посуд, келихи та напої вже не є новим, оскільки багато країн намагаються все більше використовувати локальні продукти. Локальні продукти — чудова альтернатива імпортованим аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко дивилися на бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З'являється все більше різних видів крафтового пива, віскі, вина, бренді та крафтових продуктів харчування.

9. Агрегатори постачальників. На тлі змін у споживчій поведінці з'являються маркетплейси, що поєднують фермерів та ресторани з географічною прив'язкою, такі як сервіс Podfoods, що безперечно позитивно впливає на розвиток національної економіки.

10. Автоматизація та диджиталізація. Ринок потенційних співробітників HoReCa у світі та Україні стає дедалі меншим, а збільшувати витрати на зарплатний фонд мало хто хоче. Пошуки та утримання персоналу стали однією з основних проблем на ринку громадського харчування. Особливо ця проблема сильно торкнулася України через вимушену міграцію

мільйонів українців. Саме тому ресторатори зазначають, що в Україні головною проблемою минулого року був дефіцит кадрів. Така тенденція спонукає підприємців приділяти більше уваги автоматизації та діджиталізації бізнес-процесів.

Якщо на Заході автоматизація робиться для підвищення швидкості та якості обслуговування гостей, то в українських рестораторів ці цілі, поки що, не є основними. Так, ресторатори впроваджують технології передусім, щоб працювати згідно із законом, наприклад, відправляти фіскальні чеки до податкової та боротися з крадіжкою. Детальний облік складу, інвентаризація, докладні технологічні карти дозволяють краще контролювати робочі процеси у закладі.

11. QR-коди. Дедалі більше ресторанів уникають використання паперових меню. Такий тренд розпочався під час пандемії COVID-19, коли у ресторанах почали з'являтися безконтактні меню. Крім того, QR меню для ресторану зручно використовувати тим, що не потрібне додаткове обладнання, адже гість відсканує своїм меню на столі.

QR-код може містити різноманітну інформацію: меню, умови доставки, історію ресторану. За допомогою коду також можна створити нотатку в календарі з акцією або заходом, який буде в закладі, можна просто перенаправити відвідувача на сторінку відгуків або на посилання для оплати.

12. Екологічність та соціальна відповідальність бізнесу. Все більшу актуальність у сфері організації харчування набирають підходи Zero waste та розумне використання ресурсів. Також заклади громадського харчування стають більш пристосованими до різних груп відвідувачів. Обладнуються пандуси, заїзди для колясок, зручні туалетні кімнати.

13. Роботизація у ресторанах. Роботизація стає одним із найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. Йдеться не про заміну людей на П, а більше про оптимізацію найзрозуміліших ділянок роботи співробітників та посилення деяких бізнес-

процесів.

Роботизація в ресторанах та кафе змінює способи, якими гості отримують послуги та обслуговуються. У світовій практиці роботи-келнери та бариста все частіше замінюють людей. Роботи-келнери можуть приймати замовлення, приносити страви до столів та обслуговувати клієнтів. У свою чергу роботи-баристи готують каву та інші напої. Такі інновації у сфері ресторанного бізнесу можуть спростити рутинні операції, але вони повністю не замінять людей.

Таким чином, до основних тенденцій розвитку світового ресторанного бізнесу можемо віднести:

- висока питома вага споживання ресторанного господарства приходить на доставку до дому;
- застосування технічних інновацій як елемент конкурентної переваги як у процесі виготовлення їжі, так і у способах її замовлення;
- віддається перевага органічності, натуральності і свіжості продуктів. Обов'язкове використання стандартів в приготуванні страв, відсутність хімічних добавок, принцип доставки продуктів «з землі до столу»;
- відкрита кухня та приготування страв безпосередньо на очах у споживача.;
- подальший акцент на здоровому харчуванні сприятиме зростанню кількості суп-барів, салат-барів, вегетаріанських ресторанів [8].

Безумовно, ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси, сприяти розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

1.2. Організація закладів ресторанного господарства і тенденції ринку ресторанних послуг в Україні

Рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку. На сьогоднішній день з'являються нові формати закладів ресторанного господарства, такі як food-court і catering (ресторанне обслуговування заходів на природі або в приміщеннях, які не є ресторанами) (рис. 1.1).



Рис. 1.1 Сучасні форми закладів ресторанного господарства

Охарактеризуємо форми закладів ресторанного господарства [5]:

1.Slow-food – це пропаганда правильного харчування, зі збереженням регіональної і традиційної кухні, що підтримує культуру традиційного застілля, при цьому поєднує в собі багатство і естетику смаку . В процесі приготування страв в «Slow-food» використовується лише екологічно чиста

продукція (свіжу, без консервантів і ГМО), що переважно вирощується у регіоні, де знаходиться ресторан.

2. Fast food - заклад, в якому можна, швидко поїсти за невеликі гроші. Характерні особливості - самообслуговування, специфічний спосіб приготування страв з використанням напівфабрикатів, остаточна обробка або розігрів яких виробляються безпосередньо перед подачею споживачеві.

3. Street-food - найкраще рішення для втамування голоду в обідній час. Вуличні заклади ресторанного господарства такі як кіоски, павільйони, автофургони, а також пересувні прилавки і візки. Часто ще заклад монопродукту: хот-доги, чебуреки, сендвічі, бургери, печена картопля, млинці, шаурма, пиріжки, слойки, кури, пончики.

4. Free flow - передбачає вільне переміщення гостей по торговому залу з можливістю вибору страв, які одразу готуються, присутня відкрита кухня та самообслуговування. Характерний великий асортимент, демократичні ціни, велика пропускна здатність, стиль подачі - театралізована вистава [9].

5. Drive Through - це можливість обслуговування відвідувачів ресторану, яке не змушує їх залишати свої транспортні засоби.

6. Quick Service Restaurant - ресторан швидкого обслуговування. Відрізняється обслуговуванням офіціантами за столиками, але основний акцент робиться на те, що відбувається це швидше, ніж в інших ресторанах. У меню представлені ті ж позиції, що і в класичних ресторанах, але в обмеженому асортименті. Ресторани такого рівня працюють на власних напівфабрикатах високого ступеня готовності, за рахунок чого і забезпечують якість і швидкість обслуговування. Такий формат найбільше підходить для проведення ділових зустрічей і обідів, найкращі місця розташування - це діловий центр міста.

7. Catering - це обслуговування кейтеринговою компанією, що забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції

ресторанного господарства в зазначене місце, а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг

8. Food Court - популярний формат для торгових центрів, що включає розташування декількох різних торгових точок в межах одного простору, націлений на клієнтів втомлених після покупок в магазинах. Формат може включати в себе точки fast-food і street-food.

9. Fine dining - це ресторани преміум класу, дорогий інтер'єр, створений кращими дизайнерами, професійний персонал, авторська кухня, велике різноманітне меню, наявність винної карти з асортиментом елітних вин, знаходиться такий ресторан, як правило, у центральній частині міста. На сучасному ринку елітні ресторани існують більше для престижу, ніж для отримання прибутку.

10. Fast Casual - цей формат знаходиться десь між фаст-фудом і демократичним рестораном. Надає можливість в одному закладі за порівняно невелику ціну і поїсти і провести час. Наявність у обмеженому меню смачних і різноманітних страв, що поєднуються з швидким обслуговування. З ресторанами цей формат закладу об'єднує наявність багаторазового посуду і стильний інтер'єр.

11. Casual dining - формат, який виник на межі fast casual та fine dining. Заклади, які по ціновій політиці є демократичними, а ось дизайн, якість сервісу та рівень подачі страв відносяться до сегменту преміум-класу.

Найпопулярнішими представниками є кондитерські, кафе, пивні, стейк-хауси, національні ресторани бар-ресторан, що працює по концепції монопродукту.

До сучасних тенденцій у інноваціях ресторанного бізнесу слід віднести технологію Termomix, технологію вакуумного маринування, технологію низькотемпературної обробки, молекулярну дистиляцію, аромодистиляцію. Присутні нові види устаткування, для виготовлення страв функціонального

призначення застосовують інноваційні біологічно активні добавки на основі рослинної і іншої сировини [10].

До технологічних інновацій можна віднести інтерактивне (електронне) меню, екрани-планшети на столах, сенсорні дисплеї, застосування QR-коду, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проєкцій і відео-меппінга для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій тощо.

Використання таких інновацій є виправданим не всіма підприємствами ресторанного господарства, а тільки тими, які мають значні фінансові ресурси. Ресторатори з метою підвищення конкурентоспроможності ресторанного закладу винаходять альтернативні шляхи залучення фінансових ресурсів з метою інвестування в інноваційні технології [11; 12, с.110].

Тенденції ринку ресторанних послуг в Україні

Аналіз наукової та фахової літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання розвитку ресторанних послуг в Україні. В дослідженнях А.Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарніцького, В. Федорченка, Божук Т.І., Прокопчук Л.А. розглядаються історико-культурний контекст розвитку ресторанних послуг з рекреаційно-туристичним потенціалом регіону та особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національної кухні та кулінарних традицій.

Ресторанна справа пов'язана з гастрономією, що з грецької означає шлунок і вказує на зв'язок між харчуванням та культурою. Тобто ресторанні послуги дуже тісно пов'язані з туризмом, з ознайомленням з виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Чинники впливу на ресторанний бізнес

На розвиток діяльності підприємств ресторанного бізнесу мають вплив загальні основні економічні фактори маркетингового середовища, серед них: динаміка ВВП, зміна індексу інфляції країни, індекс споживчих цін на послуги ресторанів, рівень доходів населення, інвестиційні потреби при відкритті ресторанного бізнесу, рівень безробіття, введення карантину під час пандемії, військові дії тощо. Крім того, вартість оренди або купівлі приміщень, придатних для ресторанного бізнесу, досить висока і постійно зростає [2].

На ресторанний бізнес в Україні впливають багато факторів, серед яких політична стабільність, корупція, якість та доступність навчання фахівців ресторанної справи, професіоналізму персоналу, та інноваційність рівень. Ефективність ресторанного бізнесу залежить також від валютного курсу, рівня інфляції, інвестицій, податків, зборів, рівня оплати праці та купівельної спроможності населення. Серед ключових проблем ресторанного бізнесу України, можна виділити такі ключові проблеми: недосконалий розвиток інфраструктури, транспортних мереж, перепродаж та використання технологічним шкідливої об'єктів обладнанням, із застарілим споживанням для навколишнього середовища сировини, порушення вимог щодо дотримання технології процесів виробництва харчових продуктів, неефективна підготовка спеціалістів у цій галузі, висока вартість послуг [28]. В той же час виділяють фактори мікросередовища: споживачі, постачальники, конкуренти, контактні групи (інвестори, засоби масової інформації, банки тощо), державні органи.

Основний вплив на ресторанний ринок має політичне середовище, туризм, економічне середовище передбачає дохід споживачів, інфляція, зміна курсу валют, що стосується відносин з імпортерами в першу чергу, екологія, природа і природні катастрофи.

Ризики в цій сфері дуже високі навіть начебто незначне коливання може повністю вибити з колії ресторан. Економіка, криза, санітарія,

недобросовісна конкуренція, природні катастрофи, політичні конфлікти, пожежа, інші інциденти та багато іншого. На жаль, до всього бути готовим не можна і необхідно вкрай швидко реагувати на зміни, бути креативним та оперативно приймати рішення.

До комерційних ризиків належать такі ризики як підвищення витрат: вартості матеріалів, комплектуючих, сировини; зростання тарифів та цін на оренду, комунальні, транспортні послуги.

Комерційні ризики можуть бути залежні один від одного виникати окремо, або разом чи бути наслідком інших ризиків. Ігнорування можливості виникнення комерційних ризиків неминуче призведе до їх швидкого виникнення та відповідно до додаткових витрат і втрат.

Конкуренція на ринку ресторанів також велика. У той час як у сегменті ресторанів швидкого харчування конкуренція ще більша: макдональдс, KFC, шаурма, вулична їжа тощо.

Чинники, що впливають на кон'юнктуру періодично, називаються тимчасовими. Це, наприклад, стихійні лиха, екологічні катастрофи, соціальні конфлікти, політичні чвари, надзвичайний стан тощо.

Аналіз ринку ресторанних послуг

Сучасний ресторанний бізнес в Україні відносно молодий, особливо у порівнянні з іншими країнами. За дослідженням Антошкової Н.А., він почав розвиватися тільки з 90-х років, але за 30 років відбулося багато змін під впливом багатьох чинників. Динаміка кількості ресторанних закладів була нестійкою до 2018 року. Новий сплеск припадає на 2018-2021 рр.. [13].

Станом на 01.11.2019 року в Україні було зареєстровано 57712 закладів ресторанного господарства, з них основну кількість становили приватні заклади (98,3%). З початку 2022 року до травня 2024 року (за весь час великої війни) ресторанний ринок скоротився з 36 500 до 32 000 закладів. Як показали результати останнього дослідження компанії Poster, у 2022 році за 3 місяці з початку повномасштабної війни (тобто вже у червні) відкрилося

майже 70 % закладів.[14]. При цьому у 2023 році різко збільшилась кількість реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными КВЕДами: зафіксовано відповідних реєстрацій на 70.3 % більше ніж у 2022 через 3 місяці після початку війни. А у порівнянні з 2021 роком (невоєнним) кількість таких реєстрацій зросла тільки на 8 % (Рис. 1.2.) [15].

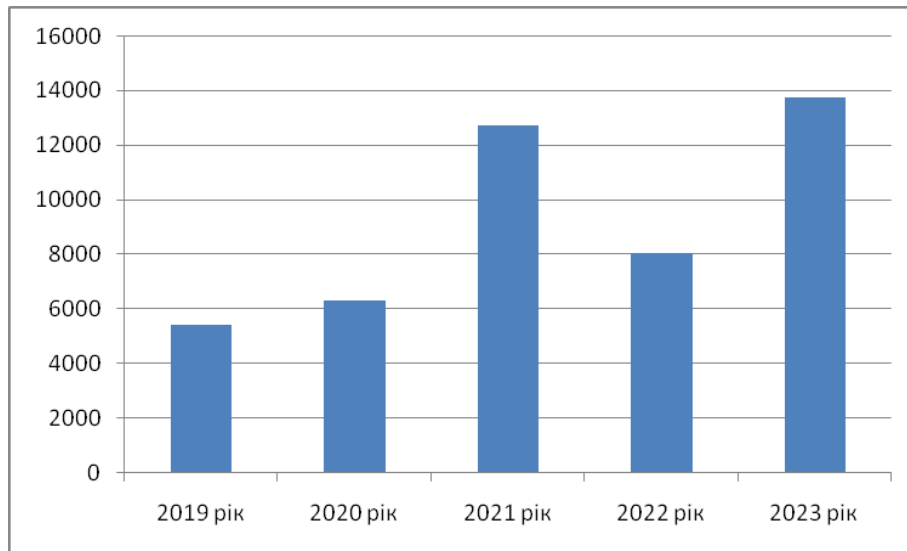


Рис. 1.2 - Динаміка кількості реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными КВЕДами за період 2019-2023 роки. (Графік побудований за даними онлай-журналу BORG.EXPERT від 8 листопада 2023 року)

Згідно з даними дослідження: у 2023 році різко збільшилась кількість реєстрацій ФОП та ТОВ з ресторанными кведами.

- у пандемічний 2019 рік було зафіксовано 5 430 реєстрацій;
- у 2020 році – 6 290 реєстрацій;
- у 2021 році – 12 699 реєстрацій;
- у 2022 році – 8 059 реєстрацій;
- у 2023 році – 13 721 реєстрація.

Дослідження ресторанного ринку показують, що у структурі закладів ресторанного бізнесу 52,2 % займали ресторани, кафе та бари, майже 21 % ринку займали заклади швидкого харчування (фастфуди), 7,3 % - паби та нічні клуби, 23,6 % - заклади з надання кейтерингових послуг , 3,9 % - заклади харчування при готелях і 20,3 - заклади харчування при АЗС [16].

Лише два сегменти українського ресторанного ринку демонструють зростання під час повномасштабної війни, а саме: кав'ярні та фастфуд. Так, кількість кав'ярень в Україні зросла на 35 % у квітні 2024 року у порівнянні із груднем 2021 року. Кількість закладів фастфуду наразі на 15 % більше ніж до повномасштабної війни.

Водночас на 35 % зменшилася кількість кальянних, що найбільше серед усіх категорій закладів. Також значно зменшилася кількість кондитерських (-34%) і барів (-32%).

Кількість ресторанів зменшилася на 17 %, закладів, які працюють тільки на доставку, на 17 %, пабів на 16 %, кафе на 13 %. Незначне падіння у пекарень – на 9 % менше ніж до повномасштабної війни [16] (Рис. 1.3).

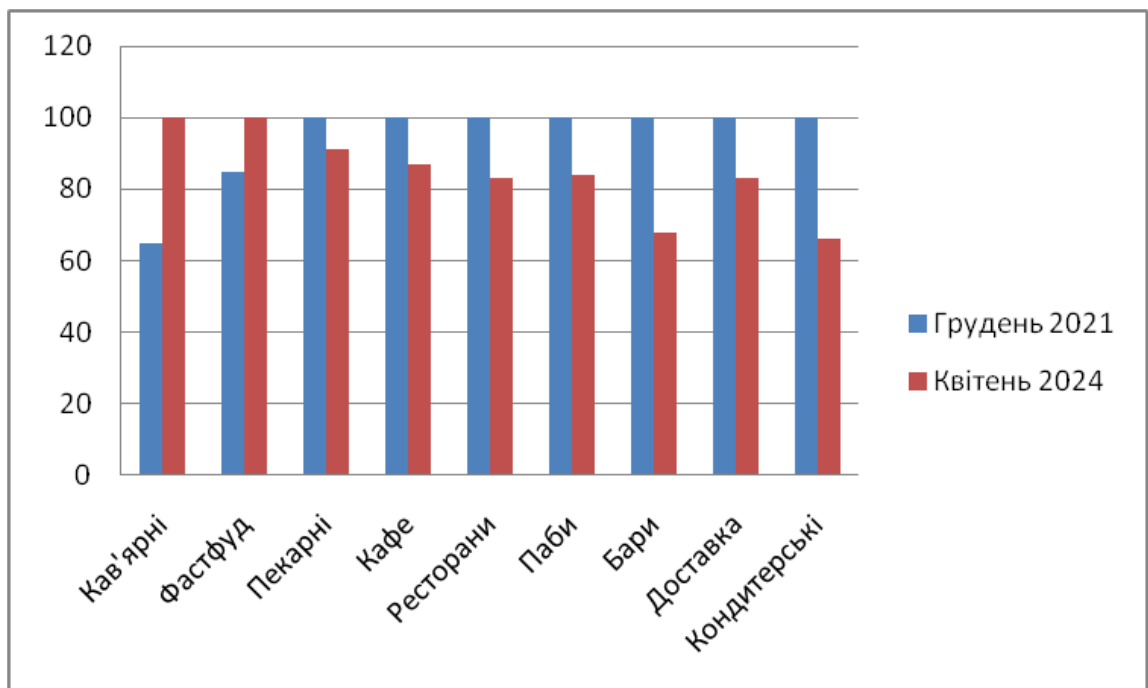


Рис.1.3 - Динаміка зміни кількості закладів громадського харчування у квітні 2024 в порівнянні з груднем 2021 роком, у % [16]. (Графік побудований на основі даних онлайн-журналу ДЗЕРКАЛО ТИЖНЯ за 11 травня 2024 року)

Загальні результати (у порівнянні даних за квітень 2024 року та грудень 2021 року) виглядають так:

- кількість кав'ярень в Україні зросла на 35 %;
- кількість закладів з фастфудом зросла на 15 %;

- кількість пекарень зменшилась на 9 %;
- кількість кафе та ресторанів зменшилась на 13 % та 17 % відповідно;
- кількість пабів та барів зменшилась на 16 % та 32 % відповідно;
- кількість закладів, що працюють на доставку зменшилась на 17 %;
- кількість кондитерських зменшилась на 34 %.

За опитування рестораторів зі всієї України, проведене в Telegram-медіа «Реве та стогне ресторатор» у грудні 2023 року, більшість ресторанних закладів відносились до ресторанів – 33.6 %, кафе і кав'ярень – 54.% (23.2 % та 21.9 % відповідно). Найменша частка фастфудів - 7.5 % та пекарень – 3.4 %. (Рис.1.4).

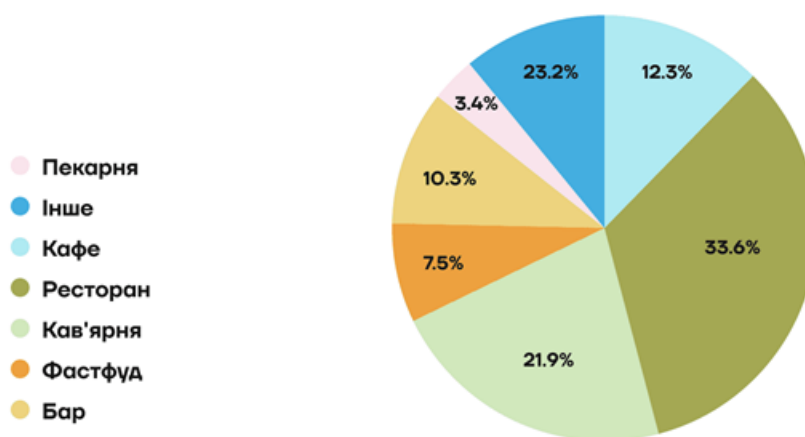


Рис.1.4 - Структура закладів ресторанного господарства, %

Аналіз загальної статистики по ресторанному ринку, акумульованої з різних відкритих джерел, показав, що під час війни найкращі результати за кількістю відкритих закладів отримали кав'ярні та фастфуд. Не відстають від популярних форматів та кафе, зокрема міські, піцерії, паби. Серед нових форматів кафе – чайна та книгарня-кав'ярня [5] .

Незважаючи на тяжкі умови воєнного часу заклади громадського харчування не втратили своєї актуальності , навпаки, отримали «друге дихання». Так, у середньому за період з 2 півріччя 2022 по 2 півріччя 2023 року заклади громадського харчування в Україні відвідували на 10 % більше

. «У середньому по закладах громадського харчування, які увійшли до обстеження, виручка зросла на 30 %, а середній чек – на 18 %, пише Poster.» (Дослідження ґрунтується на неперсоналізованих даних продажів 5000 закладів громадського харчування) [17] (Рис. 1.5).

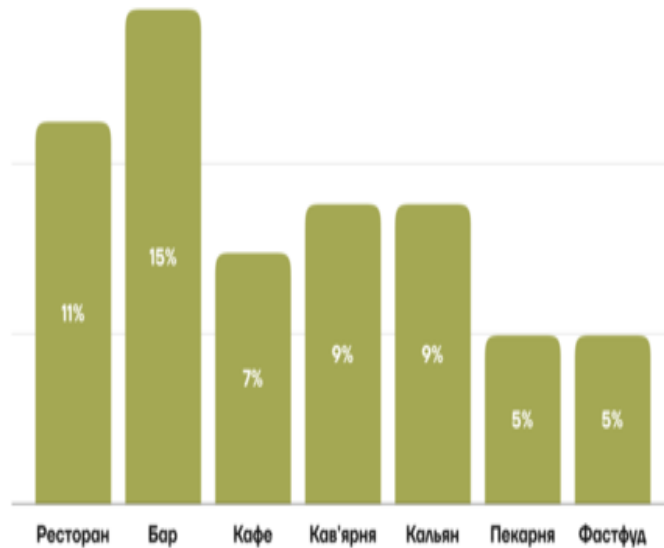


Рис. 1.5 - Відвідуваність закладів громадського харчування у 2 півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022 року, у %

Найбільша відвідуваність закладів спостерігається у барах та ресторанах (зростання на 15 % та 11% відповідно), далі йдуть кав'ярні та кальяні (+9 %), кафе на третьому місці (+7 %). Відвідуваність пекарень та фастфуду зросла на 5 %. (Рис. 1.5).

Найбільше падіння за кількістю закладів зафіксовано у кальянних – скорочення на 35%, відносно кількості, яка була до повномасштабної війни. (див. Рис.1.3). Це спричинило зростання відвідування кальянів на 9%. Також не можна зневажати чинники психологічної втоми та необхідності релаксу у складних умовах воєнного часу.

Зростання відвідуваності усіх закладів можна пояснити збільшенням населення за рахунок переміщення у райони України, де не відбуваються воєнні події. А також зменшенням кількості кафе та ресторанів з на 13 % та

17 % відповідно. Тому виручка ресторанів зростає найбільше серед вказаних закладів – на 37 % у другій половині 2023 року (Рис. 1.6).

Середній чек закладів теж зріс на 23 % (з 508 до 625 гривень), а відвідуваність – на 11%, якщо порівняти з минулим роком (Рис.1.7).



Рис. 1.6 - Виручка закладів громадського харчування у 2 півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022 року, у %

Кав'ярні відвідували на 9 % більше, ніж у 2022 році. Середній чек по кав'ярні зріс на 20 % (з 82 до 98 гривень), а виручка – на 31 % у 2023 році. Відвідуваність кафе зростає на 7 %, середній чек у ньому – на 17 % (зі 187 до 219 гривень), виручка – на 26 %.

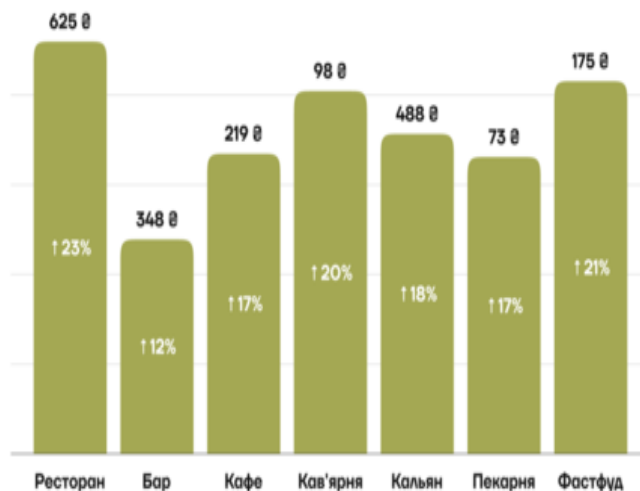


Рис. 1.7 - Середній чек закладів громадського харчування у 2 півріччі 2023 році у порівнянні з 2 півріччям 2022 року, у %

Крім того, 25 % опитаних повідомили, що рентабельність бізнесу зросла. Проте 38 % рестораторів говорять про зниження рентабельності, і майже стільки про її незмінність, якщо порівнювати з 2022 роком.

Більш ніж половина опитаних мала середню рентабельність бізнесу у 10-20 %, а 13 % взагалі не отримували прибуток у 2023 році (Рис. 1.8).

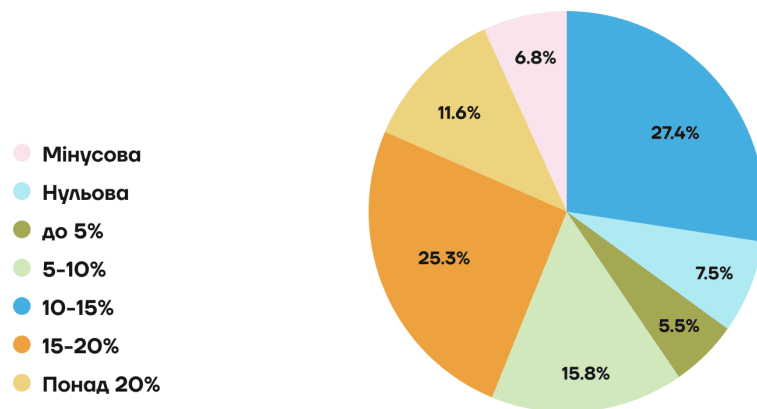


Рис.1.8 - Структура закладів ресторанного господарства за середньою рентабельністю, %

Майже половина опитаних рестораторів відзначила, що працює з 30-35 % фудкостом. З високим фудкостом від 35 до 45 % працює майже 40 % рестораторів (34.2 %) (Рис. 1.9).

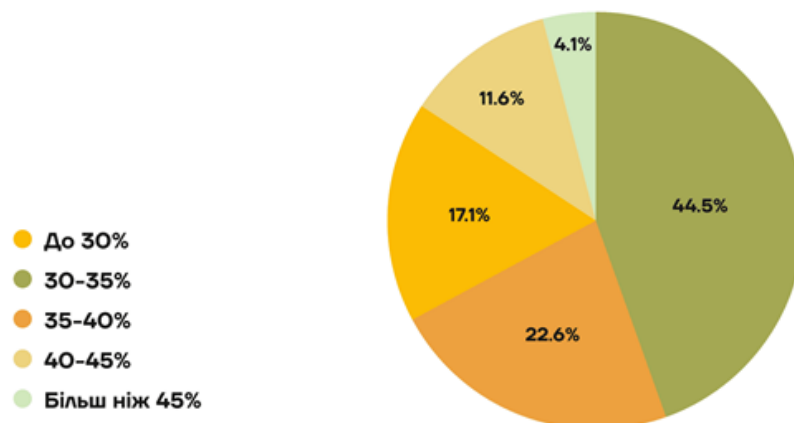


Рис. 1.9 - Кількість закладів за середнім фудкостом, %

Основні тренди у ресторанному бізнесі 2023, 2024 років, які проявились, а деякі й закріпилися, визначила директор аналітичного центру «Ресторани України» Ольга Насонова. За її аналізом, кава та шаурма не втратили своєї актуальності у 2023 році, як і у 2022-му. Розвиваються такі гравці як McDonald's, мережа ресторанів української кухні «Пузата хата», а також мережі суші-барів та піцерій.

Крім того, ресторани української кухні все більше мають попит не лише серед туристів, а й місцевих жителів [18].

Українська національна кухня перебуває у процесі трансформації, адже суспільство поступово відмовляється від нав'язаних радянських стереотипів щодо їжі. В Україні все більше з'являється ресторанів національної кухні, де відвідувачі можуть скуштувати та познайомитися з автентичною українською кухнею.

Українська кухня — це не просто страви із набору продуктів, а вона має свою історію, культуру та традиції. Українські ресторатори, які пропагують автентичну кухню, дедалі більше додають у меню українські страви, відкривають ресторани із національною кухнею, зокрема за кордоном. Наприклад, тільки у Лондоні на початку 2024 року нараховується більше 10 українських ресторанів: Mriya Neo Bistro, Ukrainian Restaurant Albina, Prosperity Ukrainian Cafe & Restaurant, Pampushka та інші [19]. Це говорить про зростаючий інтерес до нашої культури, до нашої країни через гастрономічну складову.

За даними Poster, у 2023 році в Україні поширилася **популярність української кухні** і відкрилася такі заклади із національною кухнею:

- ресторан сучасної української та авторської кухні «Gastro Укриття»;
- ресторан із кухнею сучасної України «Любов та люди»;
- кафе сучасної української кухні «За Шафою»;
- українська сучасна ресторація «Чакрі»;

– швидко «Полтава» та інші.

Також стабільно популярними залишаються ресторани грузинської кухні, в тренді залишається азіатська кухня (суші) та набирає популярності кримсько-татарська.

Україна не відстає від світових тенденцій ресторанного бізнесу - все більше закладів відкривається за франшизами. Підприємці-початківці не хочуть ризикувати, тому запуск бізнесу за успішною та стабільною моделлю виглядає набагато привабливіше.

Інтерес до франшиз зростає серед українців, але франчайзинговий ринок в Україні поки що залишається не заповненим порівняно з іншими країнами. Проте варто очікувати на подальшу популяризацію франчайзингу, адже в умовах економічної невизначеності, яка є сьогодні, люди все менше хочуть ризикувати грошима, вкладаючи в ідею та розвиваючи її з нуля.

За даними InVenture, у галузі громадського харчування вигідними франшизами в Україні є:

1. Вартістю понад \$50 000: Pizza Celentano Ristorante; Domino's; Львівська майстерня шоколаду; Ресторани Діми Борисова; KFC; Mafia.
2. Вартістю \$20 000 - \$50 000: Галя Балувана; СУШІ WOK; Lviv Croissants.
3. Вартістю до \$20 000: Aroma Kava; Бінокль [5].

Статистика платформи Glovo в Україні за 2018–2024 роки відображає, як в українців формувалася звичка користуватись послугами швидкої доставки: середня кількість замовлень на 1 користувача на рік зросла з 2,6 у 2018 році до 10,3 замовлення за неповний 2023 рік. Загальна кількість замовлень у 2024 році зросла на 50 %, що свідчить про те, що швидка доставка стає частиною повсякденного життя [20]. Поведінка споживачів змінює ринок, тому культура доставки їжі, онлайн-замовлень та доставка алкоголю розвивається неймовірно швидкими темпами. Зауважимо, що

кількість закладів, що працюють на доставку зменшилась на 17 %, що є теж чинником збільшення замовлень. (Рис. 1.3).

Більше пекарень та кондитерських. Свіжа випічка має попит цілий рік, а розміщувати такі заклади можна як у спальних районах, так і на центральних вулицях з великим трафіком.

Україна йде шляхом застосування локальних продуктів у ресторанному бізнесі і виробляє все більше крафтових продуктів і напоїв. Це в першу чергу відноситься до південних регіонів України – Одеської, Миколаївської, Херсонської областей. Це дає можливість розвиватися місцевим фермерам та економіці країни. Українська крафтова продукція надалі може конкурувати на міжнародних ринках, що також буде великим стимулом для розвитку крафтових виробників та економіки України.

Падіння національної валюти призвело до внутрішньої реорганізації ресторанів та активної зміни меню. Але саме це і стало причиною переходу на локальні продукти, причому не тільки економ, а й преміум-сегменту.

Локальні продукти – чудова альтернатива імпортним аналогам. Якщо раніше ресторатори рідко дивилися у бік місцевих фермерів, то зараз настав їхній час. З урахуванням захмарних цін, раніше завищені ціни локальних виробників зараз виглядають, як дуже вигідне співробітництво [5].

Оцінюючи український ринок послуг харчування можна зробити такі висновки: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, розрахованих на різні рівні доходу та соціальні запити, ринок перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, розвиток ринку у великих містах відбувається досить неоднорідно. Подальший розвиток ринку буде спрямований у бік вужчого позиціонування та створення сильних мережевих брендів.

1.3. Дослідження ринку ресторанних послуг міста Одеса

За даними Ресторанного консалтингу [21], м. Одеса завжди входила до числа міст – лідерів із розвитку ресторанного бізнесу, який є актуальним для трансформацій регіональної економіки. Згідно з опрацьованими нами даними, вищезначена тенденція зберігалась і за періоду коронакризи (друге місце після Києва), і за період війни (друге місце після Івано-Франківська). На кінець 2020 році майже половину (44 %) усіх українських закладів громадського харчування сконцентровано у двох областях України – Київській (28,7 %) та Одеській (15,3 %). Але за показником насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу жителів по областях України (за винятком Донецької та Луганської областей), станом на кінець 2020 року Одеська область перевищила навіть Київської області (0,68 проти 0,64) [22]. На сьогоднішній день ця тенденція зберігається і збільшується. Збільшення жителів, переселенців з областей, де відбуваються воєнні дії, викликає необхідність відкриття закладів ресторанного типу і стимулює розвиток галузі в Одеському регіоні.

До списку топ-ресторанів фахівцями неодноразово вибиралися ресторани Одеси: Bernardazzi (італійська і українська кухні), Dizyngoff (авторська кухня), Fratelli (італійська кухня, акцент на використанні екопродуктів), Kotelok (європейська та бельгійська кухні, крафтове пиво), Monica Pinza (італійська кухня в авторському виконанні), «Дача» (локальна кухня – класична одеська кухня), «Тавернетта» (італійська та авторська кухні) [22]. Для провідних ресторанних закладів досліджуваного регіону притаманна загалом популярність страв здорової кухні, що формується рецептурними пропозиціями італійської та європейської, зокрема і локальної одеської, кухні.

Ресторатори Одеси завжди дивують - Azuma (концепція: азійська кухня з елементами молекулярної в авторському виконанні), «Фарширована риба» (локальна кухня, одеська), «Гайа» (авторська кухня – вегетаріанська), The Fitz (коктейль-бар), Maman (локальна та близькосхідна кухні), Frebule (авторська кухня) та ін. [23].

Однією із тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Одеського регіону є організація підприємств харчування на базі типів кухні різних країн. Найбільшою популярністю користуються східні кухні – японська, китайська, турецька, а також італійська і французька [24] .

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, одеська кухня є в значній мірі регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, наприклад, в одеській кухні помітно відчувається вплив польської кухні, турецької, угорської, болгарської, молдавської, єврейської, вірменської та інших народів, які проживають на території Одещини.

Східні кухні стали набувати формату фаст-фуду. Найбільш перспективною тенденцією є прихильність не до певної кухні, а до конкретного продукту м'яса, риби і т.п. - монопродукту. Наприклад, в Одесі є ресторан «Стейк Хаус. М'ясо та вино», кафе «Кава та суші». Тип кухні в таких закладах – змішаний, особлива увага приділяється способу приготування.

У стравах наголошується на натуральності продукту, зменшується додаткова обробка інгредієнтів. Перспективними підприємствами харчування можуть стати заклади, які б обслуговували спальні райони, так звані «ресторани однієї вулиці». Кейтеринг та доставка страв до офісу практично знаходиться на стадії зародження та має простір для розвитку. Яскравим прикладом цього напряму є кейтерингова компанія Confetti events & Catering, що спеціалізується на обслуговуванні виїзних банкетів та офісного обслуговування (зараз тимчасово не працює).

Набувають популярності винні запити жителів та туристів Одещини, що є традиційним центром українського виноробства (заводи-виробники ТОВ ПТК «Шабо», ЗАТ «Ізмаїльський винзавод», ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», Таїровський виноробний завод «Нива», Татарбунарський винзавод та ін) [13].

Також затребуваними на сьогоднішній день в Одесі є підприємства Quick&Casual, виробничі потужності яких становлять лише 20-25 % від граничного рівня через відсутність приміщень, що відповідають усім вимогам, розрахованим на велику кількість посадкових місць.

За офіційними даними статистики опублікованої на офіційному сайті статистики України населення Одеси на 1 лютого 2022 року склало 1 010 537 [24]. Враховуючи досвід попередніх років, коли чисельність проживаючих у літній сезон досягала більше 1500000 осіб, та враховуючи форс мажорні обставини, пов'язані з війною, ми можемо припустити, що кількість проживаючих у місті Одеса набагато збільшилась і досягає літніх. Дані за останні роки відсутні із причин воєнного стану.

За результатом проведеного дослідження найчастіше ресторани та кафе відвідує населення віком від 15-45 років із рівнем доходу середній та вище. Це є базовою групою споживачів, але даний сегмент можна розширювати вводячи нові маркетингові стратегії та заходи, а також розширюючи коло послуг які надають заклади. Так наприклад проведення різних заходів, участь у фестивалях та ярмарках тощо. Таким чином, ресторан середнього цінового сегмента може охопити всю групу споживачів з середнім рівнем прибутку.

Можна відокремити такі групи споживачів середнього рівня прибутку які відвідують ресторан:

- Сім'ї (з дітьми та дорослими, ця група охоплює всі вікові категорії)
- Підлітки у групах із друзями віком від 15 до 20 років
- Пари на побаченнях, найчастіше ця група відвідують заклади

після 6 вечора та віком 18-45 років.

– Офісні співробітники зазвичай це обідня перерва чи свята (18-50 років).

Таким чином, можна визначити, що в середньому вік платоспроможної групи споживачів становить від 17 до 50 років [29].

Приймаючи до уваги соціально-культурні традиції, найчастіше є чоловіки.

Варто відзначити, що спираючись на ці групи і основні факти, що їх характеризують, можна проводити маркетингові заходи для стимуляції продажів. Це, безумовно, може позитивно позначитися на діяльності ресторану, а також стимулювати споживачів використовувати «сарафанне радіо» і публікувати посилання на ваш заклад у соціальних мережах.

Поділ потенційних споживачів за рівнем доходу. Зазвичай, ресторани та кафе середнього цінового сегмента відвідують люди із середнім рівнем доходу при тому, що з кожним роком тенденція до споживання їжі, приготовленої поза домом, зростає особливо серед молоді віком від 15 до 25 років.

За даними сайту Work.UA [25] середній рівень заробітної плати в Одесі становить 20000 грн. Також при цьому рівні доходу люди відвідують ресторани не менше 2-3 разів на місяць.

Середній чек у ресторанах Одеси становить 680 грн, і саме на цю суму спирається споживач перед відвідуванням ресторану [26], а стріт-фуд дешевше.

Як правило, чим вищий дохід тим частіше споживач відвідує ресторани. За неофіційними даними статистики, близько 60 % працездатного населення Одеси має середній рівень доходу.

Усього на 1 листопада 2022 року населення Одеси складають чоловіка 44.7 % та населення жінок 55.3 % при цьому у віці від 18-45 у рівних пропорціях чоловіча стать = жіноча стать (в загальній сумі працездатного

населення цього віку 40 %) При цьому частка зайнятого населення складає всього 60 % [3].

Тобто, з 1 500 000 осіб що складає населення Одеси 900 тис.осіб (60 %) з них працевлаштовані і 540 тис.осіб (60 %) мають середній рівень доходу. А з них група віком від 18 до 50 років (40 %) становить 216 тис. осіб. Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тисяч осіб.

За офіційними даними за 2021 рік загальний обсяг туристів в Одеській області становив 3 млн. осіб, з яких лише 30 % постійно харчувалися в закладах громадського харчування, (900 тис. осіб). Таким чином, в літній сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів та кафе може досягти близько 1 116 000 осіб [29]. На сьогодні, на жаль, категорію населення «туристи» замінила категорія «переселенці». До того ж, враховуючи кліматичні умови, привабливу природу та щирю гостинність, туристична складова не втратила свого значення і сьогодні.

Як правило, постійне населення Одеси із середнім рівнем доходу відвідують ресторани 3 рази на місяць. А тимчасово переміщені особи близько 1 рази на день.

При цьому, варто прийняти до уваги і той факт, що ще у 2024 році разом із зростанням кількості закладів ціни в них зросли на 30-35 % за рахунок зростання витрат. Але навіть зважаючи на інфляцію в 5 %, у 2023 році реальні доходи українців (з урахуванням інфляції) зросли на 12-18 % (за оцінками сайту Work.ua) [27], що набагато нижче за показник зростання цін у закладах харчування поза домом за даний період. Цей фактор також знижує можливість споживача відвідувати ресторани та заклади громадського харчування.

Ємність ринку. Маючи всі дані, ми можемо порахувати ємність ринку.

Ємність ринку = (Розмір цільової аудиторії * норма споживання (відвідувань реторанів)) * середній об'єм 1 од. товару (Середній чек)

Тобто середня кількість потенційних постійних споживачів становить близько 216 тис осіб. (12 міс на рік), а в літній/туристичний сезон загальний максимальний обсяг потенційних споживачів ресторанів і кафе у вигляді туристів складає близько 900 тис осіб (протягом 3 міс на рік) загалом на місяць припадає 300 тис. осіб.

1. Отже, максимальний розмір цільової аудиторії складе:

$$216\ 000 + 900\ 000 = 1\ 116\ \text{тис. осіб}$$

2. Середня норма споживання на рік постійним населенням (кількість відвідувань постійним населенням) протягом 1 року

$$(216\ \text{тис} * 3)\ \text{міс} * 12 = 7\ 776\ 000\ \text{осіб}$$

3. Загальна кількість туристів які харчуються в ресторанах в туристичний сезон літа 900 тис осіб тобто в середньому на 1 місяць літа доводиться 300 тис. осіб: $(300\ \text{тис} * 30(\text{кількість днів}) * 3 = 27\ 000\ 000\ \text{осіб}$

4. Кількість відвідувань ресторанів або споживання їх послуг на протязі року (Максимальна норма споживання на рік усією групою споживачів):

$$7\ 776\ 000 + 27\ 000\ 000 = 34\ 776\ 000$$

5. Середня кількість споживання на 1 клієнта на протязі ріка доводиться:

$$34\ 776\ 000 / 1\ 116\ 000 = 31,16\ \text{відвідування на рік}$$

6. Максимально ємність ринку на рік:

$$(1\ 116\ \text{тис.осіб} * 31,16) * 680 = 23\ 646\ 700\ \text{тис. грн (23646.7 млн.грн)}$$

Висновок: максимальна ємність ринку закладів громадського харчування у місті Одеса складає близько 24 млрд. грн на рік.

Ємність попиту

Максимальна ємність ресторанного ринку у місті Одеса при умовах, що на рік кількість відвідувань закладу складає 34 776 000 з середнім чеком 680 грн. (з урахуванням інфляції) складає близько 23 647 млн. грн на рік .

У 2024 році ресторатори зазначають, що у зв'язку з непропорційним зростанням цін у закладах харчування на 30 % і прибутку споживачів приріст

якого складає у середньому 15 % дохідність успішного закладу нижча, ніж кілька років тому на 20-30 %. Це вказує на те, що попит у закладах громадського харчування еластичний, тобто кількість споживання має залежність від вартості послуг та продукту в залежності - чим вище ціна, тим нижчий попит.

Платоспроможний попит і пропозиція

При умові, що середній чек складає 680 гривень при кількості 3 відвідування (споживання послуг закладу) за місяць, тобто 2040 грн на місяць, а середня заробітня плата споживача 20000 грн. на місяць, попит буде утримуватись на цьому рівні доки відвідування закладів харчування поза домом буде займати 10-15 % від середньої зарплати споживача:

$$(2040/20000)*100= 10.2 \%$$

Як висновок, попит у сфері ресторанного бізнесу досить еластичний, що передбачає сильну реакцію на зміну прибутків споживачів та цін у закладі харчування. У той же час на ринку ресторанів і кафе в Одесі попит досить великий при цьому і обсяги пропозиції не поступаються і, як наслідок, вони обидва знаходяться на приблизно одному рівні. У сфері ресторанного бізнесу обсяг пропозиції не набагато підвищує попит. Сучасний стан не сприяє розвитку ресторанного бізнесу. Нові кафе і ресторани з'являються за нормальних умов практично щотижня, незважаючи на те що ринок великий він не безмежний і щоб залучити клієнтів ресторанам доводиться докладати величезних зусиль. Спираючись на дані показників насиченості (кількості) діючих установ громадського харчування на одну тисячу жителів по областях України [22], на кінець 2020 року в Одеській області на 100 000 жителів приходилось 68 закладів харчування.

Враховуючи спад кількості ресторанів по Одеській області на 10%, кількість ресторанів на 100 тис. жителів стала близько 60. А враховуючи приріст населення до 1500 тис. осіб, можна встановити приблизну кількість

закладів ресторанного типу: $0.6 * 1500 = 900$ закладів. Приблизно середній показник постійного обсягу ресторанів на Одеському ринку становив раніше 1000 закладів громадського харчування.

Першим за все варто врахувати рівень інфляції в країні. Так, за рахунок кризової ситуації та введення воєнного стану на території України в 2022 рівень інфляції зріс до 26,6 %, але в 2023 р. рівень інфляції склав 5 % , хоча планувався 21–22 % [27].

У деякий час ріст цін на споживчі товари зростав на 100 % від вартості в 2021р. при цьому середній ріст заробітної плати за офіційними даними має зрости з рівня 14 840 грн до 20000 грн. у 2024 р. тобто на 5160 грн, але за рахунок інфляції фактичне зростання зарплати складає 12-18 %. Таким чином, споживча здатність громадян країни при кризових обставин набагато нижча за рівень при стабільному економічному положенні. Але за рахунок недостатності достовірної та стабільної статистичної інформації за 2022 та 2023 р. очікуванні данні будуть далекі від фактичного результату, тому до уваги приймаються показники 2021 р. де рівень інфляції складав 11 %, який відносять до помірному рівня інфляції, при якій споживча здатність залишається на середньому рівні, який був вказаний в розрахунках вище.

Отже, регіональною відмінністю міста Одеса є розташування міста на березі Чорного моря що робить його привабливим як жителів України, так і туристів, завдяки, чому заклади ресторанного бізнесу мають велику кількість можливостей для розвитку. З погляду стандартного розвитку ресторану, піком успіху може бути захоплення значної частки ринку в місті та вихід на національну, а надалі на міжнародну арену у сфері ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЄКТУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ODESA STREET FOOD» У ХАДЖИБЕЙСЬКОМУ РАЙОНІ М. ОДЕСА

2.1. Загальна концепція ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD»

Ресторанний комплекс «ODESA STREET FOOD», який проектується буде розмішений у Хаджибейському районі м. Одеси на вул. Степова, на ділянці, яка знаходиться між вул. Прохорівська та Михайлівська площа. Раніше тут знаходився завод «Оріон», а зараз вивільнилася земельна ділянка під будівництво, яку викуплено й переведено у статус для громадського будівництва. Аналізуючи перспективи ресторанного бізнесу у Хаджибейському р-ні м. Одеси ми прийшли висновку, що цей вдале місце й потенційно привабливе для розташування нового ресторанного комплексу з точки зору відвідуваності місцевими мешканцями та гостями м. Одеси. Адже це центральна вулиця мікрорайону Молдаванка. Молдаванка – це відома туристична крапка на мапі м. Одеси.

Мабуть, жоден район Одеси невідомий по книгам, пісням і анекдотам більше, ніж Молдаванка. Ця частина нашої культури давно вже вийшла навіть за межі країни. Тут майже в недоторканності збереглися «старенькі дворики», мешканці яких мало чим відрізняються від тих, що жили в них сто років тому.

Може, тому багато туристів, приїжджаючи до Одеси, насамперед хочуть пройтися вулицями Молдаванки, уявляючи, що потраплять в світ, який не змінювався з бабелівських часів. Туристів й місцевих мешканців, які бажають гарно провести час у рестораних закладах тут багато, а от ресторанів мало.

Для одеситів також буде зручно відвідувати цей комплекс, адже тут вдалий транспортний розв'язок. Крім того це район міста Одеси, який

густозаселений з старим житловим фондом та новими житловими комплексами таких як: «Михайлівський», «Прохорівський», «Люксембург» та іншими розташованих поруч, які розбудовують. Тому будівництво нового ресторанного комплексу покращить соціальну інфраструктуру для мешканців мікрорайону Молдованка.

Одесити добре знають, що тут кожного року проходять ярмарки із розважальною програмою й люблять відвідувати вул. Степову у цей час. Люблять пройтися цією живописною вулицею й поїсти на ходу. Саме тому ми пропонуємо впровадити концепцію стріт-фуду у новий ресторанний комплекс.

Стріт фуд – це індустрія приготування і подачі готової їжі і напоїв в громадських місцях і на вулиці, а реалізована продукція споживається відразу. Стріт фуд – це їжа, представлена фаст фуд меню і меню національних кухонь, і вона в середньому дешевше, ніж в стаціонарних закладах. Згідно організації Food and Agriculture Organization в даний час стріт фудом в світі користується до 3 млрд. людей в день [30].

Що стосується України, то ринок стріт фуду в нашій країні ще не заповнений на достатньому рівні і являє собою цікавий і вигідний напрямок у розвитку власного бізнесу.

Стріт фуд набув широкого поширення в великих населених пунктах і містах мільйонниках, особливо там, де сильно розвинене бізнес середовище. Як правило, цінник меню в таких точках продажів орієнтований на людей з низьким і середнім рівнем доходу. Вулична їжа є найбільш доступним джерелом збалансованої поживної їжі поза домом для людей.

Стріт фуд відомий тим, що знаходиться на передньому краї харчових інновацій, і його популярність в останні роки тільки збільшується. Його "мігруючий" характер означає, що він може йти в ногу з мінливим споживчим попитом на нові смаки і тенденції в меню швидкого харчування, особливо це видно на прикладі національної кухні [31].

Ми пропонуємо створити цілу вулицю їжі, на якій будуть розташовані заклади швидкого харчування такі як: фудкорт-кафе грузинської кухні, бістро рибних страв, піцерія, сосисочна «Корн-дог» з tapas-баром, закусочна «Галушки» з бульйонною, закусочна «Млинці», гриль-бар, кафе-кондитерська, Пивний сад, закусочна «Бургери» з пельменною, закусочна «Чебуреки» з магазином кулінарії та закусочна «Пончики». Всі вироби й страви, запропоновані цими закладами можна купити та з'їсти на ходу або за столиками, розташованими прямо на вулиці – фуд-корті, або у залах цих ресторанних закладів. Отже, ми вважаємо, що місце для розташування ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» обрано вдало, комплекс вплине позитивно на розвиток туристичного потенціал та інфраструктури у Хаджибейському районі м. Одеси.

До переваг проекту ресторанного комплексу можна віднести великий вибір ресторанних закладів, що дозволяє орієнтуватися гостям комплексу за своїми інтересами і фінансовими можливостями та обрати для себе найоптимальніший заклад ресторанного господарства.

Ми пропонуємо широкий вибір можливостей ресторанного дозвілля, а далі вже справа за споживачем. Виходячи з нашої концепції, можна зробити висновок, що ресторанний комплекс «ODESA STREET FOOD» багатий на кулінарні примхи абсолютно для кожного. На цьому і базується головна ідея створення цього закладу. Щоб всі гастрономічні бажання були зібрані в одному місті і відвідувачі могли приходити наступного разу в зовсім нове місце з новими враженнями та смаками. Відкриття ресторанного комплексу з продажу "вуличної їжі" не вимагає великих фінансових вкладень, і при вдалому розташуванні стріт фуду біля великого потоку людей окупається в короткі терміни. Тому даний напрямок може стати дуже перспективним серед малих підприємців. Так само стріт фуду стають цікаві і великим мережам, закладам громадського харчування як додаткове джерело отримання доходу і реклами своєї компанії.

2.1. Розрахунок ефективності закладів ресторанного комплексу

За бізнес-проектом має бути створено ресторанний комплекс «Odesa Street Food» у Хаджибейському районі м. Одеса, на ділянці по вул. Степова, між вул. Прохорівська і Михайлівською площею. Основні економічні показники ефективності бізнес-проекту ресторанного комплексу розраховуються на базі отриманих даних з кваліфікаційних проектів по 12 ресторанних закладах:

1. Пивной сад
2. Кафе-кондитерська
3. Бістро рибних страв
4. Кафе грузинської кухні
5. Піцерія
6. Сосисочна “Корн-дог” з tapas-баром
7. Закусочна «Галушки»
8. Закусочна «Млинці»
9. Гріль-бар
10. Закусочна «Бургери» з пельменною
11. Зкусочна «Чебуреки»
12. Закусочна «Пончики» з вареничною

В даному розділі наведені основні концепції ресторанних закладів, які входять в ресторанний комплекс (усі Концепції наведені на основі кваліфікаційних робіт бакалаврів (КРБ) по окремим закладам, які входять в комплексний проект), показники економічної ефективності окремих проектів та середній чек кожного закладу.

2.2.1. Пивний сад

Пивний сад (нім. Biergarten) — особливий тип пивного кафе-бару, розташованого просто неба, коли відвідувачі можуть споживати власну їжу за умови, що вони замовили пиво чи інші напої. Пивні садки, як тип закладу громадського харчування, походять з Баварії, але зараз поширені по всій Німеччині. Невід'ємною частиною традиційного пивного садка є дерева (переважно каштани), дерев'яні лавки й столи. На ґрунт зазвичай насипається річковий ґравій.

Пиво є одним з найпопулярніших алкогольних напоїв в світі. Для багатьох його вживання - це цілий ритуал, який повинен відбуватися у відповідній обстановці. З цієї причини відкриття пивного закладу являє собою перспективний варіант інвестування коштів. Бізнес-план пивного бару дозволяє детально розглянути всі особливості даної діяльності і уникнути організаторських помилок.

Завдання проекту - відкриття пивного бару, що реалізує розливне пиво різних сортів, а також холодних і гарячих страв.

В першу чергу бізнес-план пивного саду передбачає підбір приміщення. Він здійснюється на основі аналізу ринку в місцях, які не мають аналогічних закладів. Це можуть бути площі, розташовані поблизу торгових і бізнес-центрів, а також великих організацій, або приміщення в спальних районах зі слабкою конкуренцією. У пивних закладах доцільно продавати не тільки пиво, але й інші спиртні напої, тому організаційно-правовою формою бізнесу є ТОВ, режим оподаткування - ЕНВД. Для здійснення діяльності необхідна ліцензія на алкоголь.

Оптимальний режим роботи Пивного саду - з 12 до 24. У його асортимент повинні входити не тільки різні сорти пива і закуски до нього, а й гарячі страви. Для того щоб забезпечити відвідуваність в денний час, потрібно організувати продаж бізнес-ланчів. Безумовно, основна маса клієнтів буде приходити в бар ввечері. Як показує практика, найбільшою популярністю користуються бари, які транслюють спортивні змагання, тому необхідно розмістити в залі кілька телевізорів. У літню пору залучити великий потік клієнтів допоможе відкритий майданчик. Крім цього, до уваги відвідувачів можна запропонувати більярд, нарди, караоке.

Дана комерційна діяльність відрізняється високим рівнем конкуренції. З цієї причини особливу увагу потрібно приділити аналізу діяльності конкурентів. Збір інформації повинен відбуватися за наступними критеріями:

- цінова політика;
- асортимент напоїв і страв;
- якість обслуговування;
- інтер'єр;
- спектр розваг для клієнтів.

Дані відомості дозволять визначити вільні напрямки і зіграти на помилках, допущених конкурентами.

Інтер'єр найкраще оформити, використовуючи будь-яку з популярних чоловічих тематик: полювання, риболовля, футбол. Також підійде обробка в морському стилі або з використанням національних мотивів країн, що славляться своїм пивом. Особливо варто відзначити, що для таких закладів якісне облаштування санвузла не менш важливо, ніж оформлення залу. Технічні несправності і бруд в туалеті дуже швидко зведе кількість клієнтів до мінімуму. Бізнес-план пивного бару на увазі придбання наступного устаткування: столи та стільці; Барна стійка; кегове обладнання; 2-3 телевізора; три холодильника; плита; кухонні столи; каса; посуд; сантехніка.

При щоденному режимі роботи буде потрібно наступний персонал: керуючий; 2 бармена; 4 офіціанта; 2 кухаря; 2 посудомийки; 2 прибиральниці.

Рекламна компанія бару може включати в себе: оголошення в громадських місцях і друку; банери; рекламу на радіо і в інтернет.

Пивний сад на 82 місця (зал на 40 місць та літню площадку на 42 місця), що проектується буде розташоване у Хаджибейському р-ні м. Одеси на вул. Степовій.

Передбачаємо зал на 40 місць та літню площадку на 42 місця.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховують за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{заг}} * Y * I_{\text{к}}$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа закладу ресторанного господарства, м^2 ;

Y – питома вартість 1 м^2 загальнобудівельних робіт, дол.США.

$I_{\text{к}}$ – офіційний валютний курс гривні до дол. США.

Питому вартість 1 м^2 загальнобудівельних робіт приймаємо на рівні 200-800 дол.США в залежності від того, який заклад ресторанного господарства проектується.

У вартість будівництва включаються як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні інтер'єрні роботи.

В нашому випадку згідно розрахункам вартість будівництва складає:

5293 тис. грн.

Розрахунок вартості кухонного обладнання

Кількість кухонного обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами фірм-виробників кухонного обладнання. Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і пусконаладжувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.1.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Рибоочисна машина	PO-1M2	1	3800	4,18

2	Стіл для очищення риби	СПР	1	1500	1,65
3	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	1500	4,95
4	Овочеочисна машина	МОК-150	1	4500	4,95
5	Овоченарізна машина	Robotcoupe CL30	1	4000	4,4
6	Стіл базовий	СБ	1	1500	1,65
7	М'ясорубка	FimarAB8/D	1	4700	5,17
8	Стіл базовий	СБ	1	1500	1,65
9	Фаршмішалка	Fimar50C2P	1	5600	6,16
10	Ваги настільні	ВНЦ-10	1	800	0,88
11	Вана мийна 2х-секційна	ВМ-2Б	1	2000	2,2
12	Вана мийна 2х-секційна	ВМ-2В	1	2000	2,2
13	Шафа холодильна	ШХ-0.40	1	18000	19,8
14	Раковина для рук	РР	1	800	0,88
15	Бачок для відходів	БО	1	400	0,44
16	Плита електрична	ПЕМ6-010	1	16000	17,6
17	Жарильна шафа	RADA ШЕЖ-902	1	19000	20,9
18	Фритюрниця	Olis 74/2	1	8500	9,35
19	Апарат для приготування кави та чаю	АЧК	1	7600	8,36
20	Стіл базовий	СБ	1	1500	1,65
24	Марміт	МЕР-6	1	4500	4,95
25	Стелаж	СПС-2	1	2000	2,2
26	Ваги настільні	ВНЦ-10	1	800	0,88
27	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	1500	4,95
28	Бачок для відходів	БО	1	400	0,44
29	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,88
30	Шафа холодильна	GM7/2	1	27000	29,7
31	Ваги настільні	ВНЦ-10	1	800	0,88
32	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	1500	3,3
33	Стелаж	СПС-2	1	2000	2,2
34	Слайсер	Celmefamily	1	3500	3,85
35	Хлеборезательна машина	МХР-200М	1	2900	3,19
36	Стіл для хліба	СХ-1	1	1500	1,65
37	Шафа для хліба	ШХ-1	1	2000	2,2
38	Бачок для відходів	БО	1	400	0,44
39	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,88
40	Посудомийна машина	RADA ПММ-К1	1	16500	18,15
41	Мийна ванна	ВМ-3	1	2000	2,2
42	Мийна ванна	ВМ-1Б	1	2000	2,2
43	Водонагрівач	ЕВПЗ-15	1	7500	8,25
44	Стіл	СП	1	1500	1,65
45	Стіл для відходів	СО-1	1	1500	1,65
46	Раковина для рук	РР	1	800	0,88
47	Мийна ванна	ВМ-2А	1	2000	2,2
48	Водонагрівач	ЕВПЗ-15	1	7500	8,25

49	Підтоварник	ПТ-1А	1	800	0,88
50	Стелаж	СЖ-1А	1	2000	2,2
51	Раковина для миття рук	РР	1	800	0,88
52	Бачок для відходів		1	400	0,44
53	Буфетна стійка	БС	1	3900	4,29
54	Прилавок-Вітрина охолоджувана	UDD 300 SC	1	15000	16,5
55	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	16000	17,6
56	Холодильна шафа	ШХ- 0.56	1	27000	29,7
57	Соковичавниця електрична	APOLLO	1	3700	4,07
58	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	1500	1,65
59	Стелаж стаціонарний	СЖ-1А	1	2000	2,2
60	Бачок для відходів	БО	1	400	0,44
61	Раковина для мийки рук	РР	1	800	0,88
Загальна вартість					308,77

Розрахунок вартості меблів для залів підприємства

Кількість меблів для залу розраховується відповідно до планованої кількості посадкових місць підприємства і вимог до підприємств певного типу. Вартість визначена за прайс-листами фірм-виробників меблів. Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку, які складають 3% від вартості меблів. Якщо завданням до дипломної роботи не передбачено розрахунки потреби меблів. Приймаємо умовно ці витрати на рівні 50 % від вартості кухонного обладнання. Вартість меблів 251,57 тис. грн.

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. (Для цього використовуємо розрахунки таблиці 3. «Розрахунок валового товарообігу підприємства» де визначається вартість сировини і товарів на 1 один день роботи. Вартість створення запасу сировини і товарів = 137 тис.грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти (вартість додаткового кухонного інвентарю, посуду, форми співробітників та столової білизни, тощо) приймемо умовно на рівні 50 тис. грн. в залежності від типу підприємства.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.1.2 - Загальна вартість інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн.
Вартість будівництва	5292
Вартість кухонного обладнання	308,77

Вартість меблів для залів підприємства	154,39
Вартість створення запасу сировини і товарів	89,86
Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна вартість	5945,01

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Реалізацією товарів (товарооборотом) визначають будь-які операції, що здійснюються згідно з договором купівлі продажу, міни, поставки та іншими цивільно-правовими договорами, які передбачають передачу права власності на такі товари за плату або компенсацію, незалежно від строків їх надання, а також операції з безоплатним наданням товарів.

Товарооборот закладу ресторанного господарства складається з двох основних компонентів:

1. Реалізація продукції власного виробництва;
2. Реалізація закуплених товарів.

До продукції власного виробництва відносять харчові продукти та напівфабрикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо.

До закуплених товарів відносять товари, що куплені закладом ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без кулінарної обробки у закладі. Закупні товари – це хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Для обґрунтування планового товарообігу закладу ресторанного господарства, у дипломному проекті ведемо наступну послідовність розрахунків:

1. Визначення рівня торговельної націнки для закладу ресторанного господарства.
2. Визначення середньоденних витрат сировини та закуплених товарів.
3. Планування товарообороту закладу у розрахунку на день.
4. Планування товарообороту закладу у розрахунку на рік.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у попередніх розділах:

- Виробнича програма закладу, розроблена у технологічно-інженерному розділі проекту.

- Обсяги та структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені при проведенні маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту.

- Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип та клас закладу, що визначався та обґрунтовувався у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 3.

Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції у розрахунку на рік представлено у таблиці 5.

Таблиця 4.

Таблиця 2.2.1.3 - Розрахунок валового товарообігу та собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	53913,12	18869,59	100
-по продукції власного виробництва	19156,80	6704,88	35,53
-по покупних товарах	34756,32	12164,71	64,47
Собівартість реалізованої продукції	17971,04	6289,86	X

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Групування за економічними елементами необхідне для розроблення кошторису витрат на виробництво, в якому визначаються: загальна потреба підприємства в матеріальних ресурсах, сума амортизації основних засобів, витрати на оплату праці та інші грошові витрати підприємства. Воно призначене для виявлення всіх витрат на виробництво за їх видами, тобто дозволяє визначити, що саме витрачається на виробництво та на яку суму в цілому по підприємству.

У процесі виконання випускної роботи проведемо розрахунки:

1. Планові операційні витрати за економічними елементами;
2. Річну суму поточних витрат закладу ресторанного господарства.

Матеріальні витрати

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

1. Розрахунок вартості сировини та закупних товарів : визначається шляхом множення суми середньоденних витрат сировини та закупних товарів (див. табл. 4) на кількість днів роботи підприємства за рік.

2. Розрахунок інших матеріальних витрат: з метою спрощення розрахунків можна розрахувати на рівні 10 - 15 % від товарообігу підприємства.

3. Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

Таблиця 2.2.1.3 – Матеріальні витрати

Матеріальні витрати	Сума, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	6289,86
Інші матеріальні витрати	1886,96
Всього матеріальних витрат	8176,82

Витрати на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.5

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці можна розрахувати на рівні 13 % від товарообігу підприємства.

Витрати на оплату праці = 2830,44 тис. грн.

Відрахування на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску (22% від витрат на оплату праці станом на 01.01.2019)

Єдиний соціальний внесок 622,70 тис. Грн.

Амортизація

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів.

Для спрощення розрахунків будемо вважати, що амортизації підлягає лише вартість нових ОФ та збільшення вартості в результаті ремонту, а все обладнання і меблі, що використовувались до реконструкції мають нульову вартість для амортизації (тобто повністю зношені і не переоцінені)

Таблиця 2.2.1.4 - Розрахунок вартості та амортизації основних засобів закладу ресторанного господарства за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	5292	264,60
споруди,	7		

передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	308,77	61,75
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	154,385	38,60
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	100	8
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			372,95

Інші витрати

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 10% від валового товарообороту.

Інші витрати 2264,35 тис. грн.

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат

Таблиця 2.2.1.5 - Кошторис операційних витрат

Елемент витрат	Сума, тис. грн.
Матеріальні витрати	8176,82
Витрати на оплату праці	2830,44
Відрахування на соціальні заходи	622,70
Амортизація	372,95
Інші витрати	2264,35
Всього	14267,26

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток – представляє собою виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на капітал, що вкладений, та є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	99724,66
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	84267,26
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	7457,40
5	Чистий прибуток	тис. грн.	6195,07
6	Рентабельність продажів	%	8,6
7	Середній чек	грн.	631,40
8	Термін окупності капітальних вкладень	роки	3,97

Як свідчать розрахунки – проект доцільний до впровадж

Висновки та рекомендації

Проведений моніторинг ринку ресторанних закладів у місті Одеса і аналіз світових тенденцій у галузі дозволив зробити висновок, що тема дипломного проекту є актуальною.

Проектований концептуальний заклад – Півний сад буде мати свою індивідуальність та унікальність, що знаходить відображення у назві, кухні, інтер'єрі, екстер'єрі, навіть одязі персоналу, посуді та предметах сервірування.

Не має сумнівів що концепція Півного саду зацікавить місцевих жителів та гостей м. Одеси.

2.2.2. Кафе-кондитерська

Хаджибейський район швидко перетворюється на один із найактивніших центрів міського життя. Поряд із житловими масивами зростає кількість офісів, торгових галерей та розважальних закладів. У цьому середовищі люди шукають не просто «де випити каву», а й місце, яке поєднує дизайн, смак і емоції: атмосферу затишку, натхнення та творчості. Кафе-кондитерська ідеально вписується в цю тенденцію, бо десерти й кондитерські вироби з давніх часів асоціюються з святом і приємними спогадами, а сучасний дизайн робить відвідування цікавою подією.

За останні роки попит на високоякісні кондитерські вироби зріс завдяки двом чинникам:

Культурний фактор: люди дедалі більше цінують авторські десерти, створені з натуральних інгредієнтів, і готові платити за них трохи більше, ніж за продукцію масового виробництва.

Сервісний фактор: поява форматів, де можна на власні очі побачити процес випікання та декорування, підвищує довіру і створює емоційний зв'язок між гостем та кухнею.

На тлі конкурентного ринку пекарень і кондитерських це дає сильну перевагу тим закладам, які поєднують технологічність з театралізацією

виробництва — відкриті вітрини, демонстраційні майстер-класи, дегустації новинок.

«ODESA STREET FOOD» уже зарекомендував себе як місце для швидких перекусів і спонтанних обідів: тут об'єднали кухні різних країн у форматі вуличної їжі. Додавши кондитерський напрям, ми пропонуємо резервну локацію для тих, хто після основного прийому їжі хоче залишитися на десерт або провести час за чашкою кави. Така стратегія «збереження» гостя в рамках одного комплексу збільшує середній чек та час перебування, а отже й економічну ефективність усіх операторів.

Наш інтер'єр поєднує: лаконічні мінімалістичні форми кухонного обладнання з індустриальним натяком на вуличний формат «street food». Яскраві кольорові вставки — колірні блоки в пастельних тонах на стінах, авторські мурали в стилі одеського графіті. Натуральні текстури: бетонні стільниці, дерев'яні бруси на стелі, відкриті металеві конструкції з підсвічуванням. Вітрини-антикафе: прозорі полицки з десертами, декоративні стелажі з власною випічкою і шоколадом, LED-підсвітка, що робить контраст продуктів особливо привабливим.

Кожен елемент інтер'єру — від дизайнерської плитки за лічені тисячі кумедних «пиріжків» до зручних пуфів біля індустриальних столів — створює домашню атмосферу з акцентом на якість та смак.

Асортиментна стратегія

Класичний блок: круасани, мафіни, штруделі, пончики, популярні серед широкої аудиторії.

Авторський блок: мусові десерти в баночках, міні-тортики, ексклюзивні французькі та японські техніки приготування (макарони, мусове парфе).

Сезонний блок: ягідні торти улітку, гарбузові спекуляси восени, цитрусові та шоколадно-карамельні акценти взимку, легкі фруктові тарті навесні.

Шоколад і шоколадні трюфелі власного виробництва з какао-бобів преміум-класу, прикрашені крихтою з горіхів та кокосовою стружкою.

Кавова карта: кілька видів еспресо, фільтр-кава, авторські крафтові напої — латте з карамеллю, матча-латте тощо.

Чайна секція: купажі масала-чаю, сорти улун і пуер, трав'яні мікси.

Ключові сервіси й канали доходу

Зона в кафе — 57 посадкових місць, зони для індивідуальної роботи за ноутбуком, дитячий куточок із кольоровими меню та подарунками.

То го та діджитал-замовлення — десерт-бокси на виніс, підписка на щотижневу доставку свіжих французьких круасанів чи авторських десертів.

Кейтеринг та свята — спеціальні пропозиції для днів народжень, corporate parties, романтичних побачень на террасі комплексу.

Майстер-класи — десерти у форматі «зроби сам»: діти й дорослі можуть власноруч розмалювати капкейк або створити шоколадний трюфель.

Кожен з цих форматів має свої маркетингові канали: соцмережі, месенджери, внутрішні скриньки для підписників «ODESA STREET FOOD».

Маркетинг і просування. Digital-комунікації: таргетована реклама з демонстрацією процесу виробництва, відео «behind the scenes», співпраця з фуд-блогерами. Програма лояльності: накопичувальні статуси, подарункові сертифікати на майстер-класи, знижки на день народження. Офлайн-активності: участь у фестивалях вуличної їжі, виставках кондитерських виробів, спільні акції з локальними кав'ярнями та пекарнями. Івенти у закладі: вечори живої музики з класичною гітарою, поетичні читання, вечірки з тематичними стравами (італійська випічка, французька чизкейк-ніч тощо).

Проект створить понад 25 робочих місць — від майстрів-кондитерів до адміністраторів і маркетологів. Співпраця з місцевими фермерськими господарствами задовольнить потребу в свіжих яйцях, молочних продуктах та сезонних фруктах, стимулюючи економіку регіону. Окремі благодійні акції — десерти для дітей із інвалідністю або літніх людей — підвищать соціальну відповідальність бренду.

Успіх кафе-кондитерської в «ODESA STREET FOOD» дозволить розглянути:

Відкриття окремої точки-кафе в центрі Одеси або в приміських курортних зонах.

Франчайзингову модель для охочих інвесторів.

Мобільний десерт-фудтрак на фестивалях та ярмарках по всій Україні.

Проект кафе-кондитерської — це не просто доповнення до «ODESA STREET FOOD», а комплексна стратегія зростання: він об'єднує високу культуру кондитерського мистецтва, зрозумілий сучасній аудиторії дизайн, різноманітні формати сервісу та потужний маркетинг. Реалізація цієї ідеї підвищить привабливість ресторанного комплексу, збільшить середній чек і перетворить зону Хаджибейського району на справжній гастрономічний хаб Одеси.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні

роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 558 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 22 \text{ тис грн./м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 12276 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.2.2 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Апарат для приготування кави та чаю	АЧК-1	1	8000	8,80
2	Бачок для відходів	БВ	3	1000	3,30
3	Ваги	ЕР 10/10F	1	5000	5,50
4	Ванна мийна	ВМ-1А	3	5000	16,50
5	Електроплита	ПЭ -4К	2	30000	66,00
6	Електросковорідка	СЭС-0,2	1	8000	8,80
7	Комбайн кухонний	«Браун»	2	10000	22,00
8	Марміт	МСЭ0,84-01	1	30000	33,00
9	Мийна ванна	ВПСМ	1	14000	15,40
10	Пекарська шафа	ШПЕСМ-3	1	40000	44,00
11	Плита електрична	ПЕМ-2-0,2	1	20000	22,00
12	Привід універсальний	ПУ-0,6	2	10000	22,00
13	Просіювач	ВП-1	1	8000	8,80
14	Раковина	РМ	3	3000	9,90
15	Слайсер	СЕЛМЕ-220	1	45000	49,50
16	Стелаж	СЖ-2	2	7000	15,40
17	Стелаж	СП-230	2	7000	15,40
18	Стіл виробничий	С-3	5	6000	33,00
19	Стіл виробничий	СПСМ-5	1	8000	8,80
20	Стіл виробничий	СПСМ-2	1	6500	7,15
21	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	7000	7,70
22	Тістомісильна машина	А-40	1	60000	66,00
23	Холодильна шафа	ШХ-0,4	3	50000	165,00
24	Шафа жарильна	ШЖЕ-0,4	1	30000	33,00
Загальна вартість					686,95

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами,

приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.2.2 -Розрахунок вартості інших видів основних виробничих засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	686,95	68,70
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	686,95	274,78
3	Інші основні засоби	10	686,95	68,70

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 252,44 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.2.3 - Кошторис інвестиційних витрат

Статті витрат	Сума, тис.грн.
Будівництво	12276,00
Виробниче обладнання	686,95
Транспортні засоби	68,70
Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	274,78
Інші основні засоби	68,70
Створення запасу сировини і товарів	252,44
Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом	13727,56

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у попередніх розділах:

- Виробнича програма закладу, розроблена у технологічно-інженерному розділі проекту.

- Обсяги та структура поточного та прогнозного попиту на продукцію, його інтенсивність та сезонність, визначені при проведенні маркетингових досліджень у процесі ініціалізації проекту.

- Рівень цінової конкуренції на ринку, цінова політика закладу, тип та клас закладу, що визначався та обґрунтовувався у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 2.2.2.4.

Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 2.2.2.4..

Таблиця 2.2.2.4 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
<i>Валовий товарообіг</i>	151464,48	53012,57
<i>-по продукції власного виробництва</i>	61855,08	21649,28
<i>-по закупних товарах</i>	89609,40	31363,29

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Перелік витрат наведено в таблиці

Розрахунок матеріальних витрат

Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

1. Розрахунок вартості сировини та закупних товарів:
2. Розрахунок інших матеріальних витрат: 15 % від товарообігу підприємства.
3. Загальна сума витрат за елементом «Матеріальні витрати» дорівнює сумі вартості сировини та закупних товарів і інших матеріальних витрат.

Таблиця 2.2.2.5 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	50488,16	17670,86
Інші матеріальні витрати		2650,63
Всього		20321,48

Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.2.6 -Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 7951,89 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 1749,41 тис.грн.

Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.27 -. Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	12276,00	613,80
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	686,95	137,39
група 5 - транспортні засоби	20	68,70	13,74

група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	274,78	68,70
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	68,70	5,50
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			839,12

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.2.8 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	20321,48
2	Витрати на оплату праці	7951,89
3	Відрахування на соціальні заходи	1749,41
4	Амортизація	839,12
5	Інші витрати	7951,89
	Всього витрат	38813,79

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Податок на додану вартість розраховується як 1/6 від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20%. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.2.9 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	53012,57
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	8835,43
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	44177,14
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	38813,79
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	5363,35

6	Податок на прибуток (ПП)	965,40
7	Чистий прибуток (ЧП)	4397,95

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 2.2.2.10.

Таблиця 2.2.2.10 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	53012,57
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	44177,14
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	38813,79
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5363,35
5	Податок на прибуток, тис. грн.	965,40
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4397,95
7	Рентабельність продажів, %	9,96
8	Середній чек, грн.	132,86
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,12

З таблиці 2.2.2.10 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.2.3. Бістро рибних страв

Одеса завжди славилася своєю гастрономічною культурою, багатою на морські продукти та рибні страви. Ідея відкриття спеціалізованого бістро рибних страв у рамках ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському районі логічно продовжує традиції регіону, поєднуючи їх із сучасними запитами споживачів щодо якості, швидкості та користі харчування. Такий формат не лише підтримує локальну ідентичність, але й відповідає глобальному тренду на здорову, доступну та швидку їжу.

Риба — унікальний за своїм складом продукт, який має широкий спектр корисних властивостей. Це легкозасвоюване джерело тваринного білка, який містить менше сполучної тканини, ніж м'ясо, а отже, готується швидше, краще засвоюється та не навантажує систему травлення. Саме тому рибні страви рекомендовані людям різного віку та стану здоров'я, включаючи дітей, літніх людей і тих, хто дотримується дієтичного або лікувального харчування.

Харчова цінність риби доповнюється її хімічним складом: до основних корисних елементів належать омега-3 жирні кислоти, які не синтезуються в організмі людини самостійно. Вони підтримують роботу серця, судин, нервової системи, сприяють профілактиці запалень та покращують роботу мозку. Також риба є джерелом вітамінів D, B12, рибофлавіну, фолієвої кислоти, а також мікро- і макроелементів: кальцію, фосфору, магнію, йоду, заліза, цинку, калію. Усе це робить рибу незамінним компонентом щоденного здорового раціону.

Запровадження спеціалізованого закладу харчування з рибним профілем дозволить задовольнити попит серед різних категорій населення — від місцевих мешканців до туристів, які активно цікавляться локальними смаками. Крім того, бістро, яке базується на рибній тематиці, має потенціал стати гастрономічним брендом району, привабливим для соціальних мереж, кулінарних блогерів та відгуків на туристичних платформах. Це формує додаткову вартість і репутаційний капітал для усього комплексу «ODESA STREET FOOD».

Концепція бістро передбачає поєднання функціональності й стилю. Основна ідея — швидке приготування якісних страв на основі риби та морепродуктів, у форматі, зручному для споживання на місці або з собою. Оформлення закладу має відповідати сучасним трендам: компактний, але яскравий і впізнаваний інтер'єр, можливість побачити процес приготування, використання екологічної упаковки, акценти на локальності та якості інгредієнтів.

Бістро буде орієнтоване на обслуговування широкої цільової аудиторії. Це студенти, офісні працівники, туристи, місцеві жителі — всі, хто цінує якісну, доступну та поживну їжу. Для зручності клієнтів передбачено різні способи оплати: готівкова, безготівкова через POS-термінал, попередні

рахунки для організованих груп, обслуговування екскурсій. Гнучка система розрахунку дозволить залучати як поодиноких клієнтів, так і співпрацювати з туристичними агентствами, школами, фірмами, що проводять корпоративи або тимблдинги.

У меню бістро буде представлено як традиційні одеські страви (тюлька, оселедець, форшмак, рибні котлети), так і сучасні позиції з інших кухонь світу: bowls із копченою рибою, fish&chips, супи з морепродуктами, салати з лососем або тунцем, філе хека на грилі, wgar-и, брускети з рибними паштетами тощо. Також буде враховано попит на дитяче меню, вегетаріанські позиції та безглютенові опції.

Ще однією перевагою формату бістро є швидкість обслуговування. У сучасному ритмі життя відвідувачі все частіше обирають заклади, де можна отримати повноцінну страву протягом 10–15 хвилин без компромісів у якості. Бістро з рибною спеціалізацією дозволяє оптимізувати процес приготування страв завдяки попередній заготівлі, напівфабрикатам власного виробництва, ефективному зонуванню кухні.

Управління бізнесом передбачатиме впровадження сучасних рішень: автоматизовані системи обліку, облік залишків і продажів, аналітика продажу за категоріями, гнучке формування меню. Завдяки цьому стане можливим чітке планування собівартості страв, ефективне управління персоналом та прогнозування потреб у закупівлі сировини.

Особливий акцент буде зроблено на екологічність та стійкість бізнесу. Зокрема, планується використовувати паперові та біорозкладні контейнери для take-away, мінімізувати використання пластику, створити сортувальні точки для сміття, співпрацювати з місцевими постачальниками, скорочуючи логістичні витрати та вуглецевий слід. Це не лише важливо з етичної точки зору, але й підвищує лояльність сучасних споживачів, особливо молоді.

Проект створює умови для формування робочих місць — як для кухарів, так і для обслуговуючого персоналу, адміністраторів, логістів, постачальників. Планується проведення навчання персоналу щодо стандартів НАССР, клієнтоорієнтованості, культури обслуговування. Таким чином, бістро не лише підвищить рівень послуг у громадському харчуванні району, але й сприятиме соціально-економічному розвитку території.

Враховуючи усі зазначені аспекти, можна зробити висновок, що відкриття бістро рибних страв у ресторанному комплексі «ODESA STREET FOOD» є обґрунтованим, актуальним і перспективним проектом, що поєднує у собі економічну доцільність, гастрономічну автентичність, соціальну відповідальність та інноваційний підхід.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

Цбуд – питома вартість будівлі, грн/м².

Питома вартість 1 м² будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 576 \text{ м}^2$$

$$\text{Цбуд} = 25 \text{ тис грн./м}^2$$

$$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * \text{Цбуд} = 14400 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.3.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Бачок для відходів	БВ	3	900	2,97
2	Картоплическа	РР 4 ЕХРО	2	18000	39,60
3	Комбайн кухонний	«Мулінекс»	1	19000	20,90
4	Механізм для нарізання зелені	УНЗ	1	15000	16,50
5	Мийна ванна	ВМ-1А	4	4000	17,60
6	Мийна ванна	ВМ-2А	2	4200	9,24
7	Мийна ванна пересувна	ВПСМ	1	5600	6,16
8	Мясорубка	МС-2-70	2	16000	35,20
9	Овочерізка	-	2	14500	31,90
10	Привід універсальний	ПУ-0,6	3	13800	45,54
11	Раковина	РМ	3	2500	8,25
12	Рибоочишувач	РО-1М	2	25000	55,00
13	Слайсер	СЕМЕ-220	1	28000	30,80
14	Стіл виробничий	СПСМ-2	2	4500	9,90
15	Стіл виробничий	СПСМ-1	4	4400	19,36
16	Стіл для доочищення	СПК	2	4800	10,56
17	Стіл для риби	СПР	2	4500	9,90
18	Стіл для цибулі	СПЛ	2	4500	9,90
19	Фаршезмішувач	МС-4-7-8	2	35000	77,00
20	Хліборізка	ХРМ	1	20000	22,00
21	Холодильник	АУР-700	2	35000	77,00
22	Холодильник	ШХ-0,80МС	3	32000	105,60
Загальна вартість					660,88

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.3..2 – Розрахунок вартості інших видів основних засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	660,88	66,09
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	660,88	264,35
3	Інші основні засоби	10	660,88	66,09

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 444,57 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.3..3. - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	14400,00
2	Виробниче обладнання	660,88
3	Транспортні засоби	66,09
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	264,35
5	Інші основні засоби	66,09
6	Створення запасу сировини і товарів	444,57
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	16001,98

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

у процесі маркетингових досліджень на етапі ініціалізації проекту.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю.

Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 2.2.3.4 .

Таблиця 2.2.3.4. – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	266742,99	93360,05
-по продукції власного виробництва	195722,79	68502,98
-по закупних товарах	71020,20	24857,07

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Розрахунок матеріальних витрат

Таблиця 2.2.3.5 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	88914,33	31120,02
Інші матеріальні витрати		4668,00
Всього		35788,02

Розрахунок витрат на оплату праці

Таблиця 2.2.3.6 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 14004,01 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 3080,88 тис.грн.

Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.3.7 - . Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	14400,00	720,00
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	660,88	132,18
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	66,09	13,22
група 7 - тварини	25	264,35	66,09
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	66,09	5,29
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
група 16 - довгострокові біологічні активи	20		
Всього			936,77

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.3.9 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
---	---------------	----------------

1	Матеріальні витрати	35788,02
2	Витрати на оплату праці	14004,01
3	Відрахування на соціальні заходи	3080,88
4	Амортизація	936,77
5	Інші витрати	18672,01
	Всього витрат	72481,68

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Податок на додану вартість розраховується як 1/6 від товарообігу. Діюча ставка податку на додану вартість – 20%. Ставка податку на прибуток підприємства встановлена у розмірі 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.3.9 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	93360,05
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	15560,01
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	77800,04
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	72481,68
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	5318,35
6	Податок на прибуток (ПП)	957,30
7	Чистий прибуток (ЧП)	4361,05

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТд / Кг \quad (2)$$

де ВТд – валовий товарообіг за день (табл. 5), грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гости приходять в такі заклади, щоб купити закуску і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 12.

Таблиця 2.2.3.10 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	93360,05
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	77800,04
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	72481,68
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	5318,35
5	Податок на прибуток, тис. грн.	957,30
6	Чистий прибуток, тис. грн.	4361,05
7	Рентабельність продажів, %	5,61
8	Середній чек, грн.	190,53
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,67

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів.

Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.4. Фуд-корт кафе грузинської кухні

Останнім часом у торговельних та торгово-розважальних центрах набуло широкого поширення таке явище у сфері громадського харчування, як фуд-корт. Якщо коротко охарактеризувати зовнішній вигляд фуд-корта, це кілька прилавоків від різних виробників фастфуду, розставлених по периметру певної площі. А в центрі цієї площі знаходиться спільна для них обідня зала.

Фуд-корт є інструментом, завдання якого провести покупця через всі торгові точки, що знаходяться в комплексі. Крім того, цей вид громадського харчування вирішує ще одне важливе завдання – утримати відвідувача в межах комплексу максимально тривалий час, за який у нього може з'явитися бажання придбати ще щось.

За розмірами фуд-корти бувають різні. Чим більший торговий центр, тим більше компаній громадського харчування виставляють там свої торгові

вітрини. Зазвичай це 6-7 брендів, але у найбільших торгових центрах їхня кількість може досягати 12-13, а іноді навіть 20. При цьому на кожен бренд виділяється приблизно 20-40 столиків.

Загальна площа такого ресторанного дворику зазвичай сягає 10-15% від площі самого торгового центру. Розрахувати її правильно вважається дуже важливим, оскільки орендодавець не стягує плати за оренду обідньої зали. Оплачується лише площа розміщення торгової вітрини кожного бренду.

Оформлення фуд-корту пов'язане з деякими складнощами. Дизайнер повинен постаратися витримати весь майданчик у єдиному, вибраному власником торгового центру, стилі. проте це не завжди легко, оскільки зазвичай торгові прилавки різних компаній оформляються в їхньому фірмовому стилі, а вони часто дуже різні. Об'єднати все це розмаїття таким чином, щоб вийшов цілісний інтер'єр, що не порушує гармонії та привабливий – велике мистецтво.

Причини популярності фуд-кортів різноманітні. Наприклад, недостатня кількість відповідних приміщень для розширення мережі будь-якого з брендів у місті. Нові точки відкривати все складніше, а у торгових центрах орендодавець із задоволенням надасть площу для торгової вітрини на фуд-корті.

Крім того, вважається, що висока прохідна здатність у торгових центрах набагато вища, ніж на будь-якій вулиці біля окремого приміщення мережного ресторанчика. Тож крапка на фуд-корті приносить більше прибутку своєму власнику. Твердження це спірне, але деяку основу під собою має.

Для менш розкручених гравців ринку це відмінна можливість заявити про себе і розширитися, не купуючи окремі приміщення для ресторанчиків. У торговому центрі мають великий шанс підвищити впізнаваність бренду, прорекламувати свою продукцію і отримати нових шанувальників.

Фуд-корти прив'язують клієнта (особливо молодого) недорогою та якісною їжею, спонукаючи проводити на його території дружні зустрічі. І повертаючи на горезвісні пенати торговельного центру.

Харчування може надаватися як ресторанами, відкритими за світовими франшизами, так і місцевими кулінарами. Як виглядають фуд-корти знає і старі, і молоді: невеликі кухні, на яких встановлено обладнання для фастфуду, що тривають вітринами з віконцями видачі, та кілька столиків, розташованих на відкритому просторі серед подібних.

Їжа, запропонована відвідувачам, теж усім давно відома: а-ля домашня кухня (млинці, картопля, салати) або гамбургери та піца мережевих компаній.

Шалений ритм життя та відсутність бюджетної альтернативи не залишає людям вибору. Вони залюбки їдять на фуд-кортах.

Суть цієї ідеї полягає в тому, що відвідувачу пропонують страви з місцевих ресторанів, але за прийнятною ціною.

В нашому фуд-корт кафе буде представлена грузинська кухня.

Грузинська кухня - увібрала в себе кращі традиції Закавказзя, Азії та Причорномор'я. Місцеві страви без перебільшення можна назвати справжнім мистецтвом. Вони відрізняються особливою теплотою, завдяки всій тій любові і душевності, яку вкладають грузини в їх приготування.

Важливою особливістю грузинської кухні, яка привертає увагу усіх - використання спеціальних методів для створення різноманітних страв з використанням кислого, кисло-жирного та кисло-яєчного смаку для створення специфічності та оригінальності страв. Грузинська кухня багата спеціями, що доповнює і ще краще розкриває смак кожної страви. Найбільш популярними приправами грузинської кухні безсумнівно є хмелі-сунелі, сванська сіль, уцхо-сунелі, і багато інших. Також грузини дуже люблять додавати в свої страви, кріп, петрушку, базилік і м'яту. Але особливе місце займає кінза, яку додають без перебільшення в кожную страву, навіть у стандартний овочевий салат.

В Грузії також мають особливу любов до різноманітних соусів. Найпопулярнішими і впізнаваними соусами грузинської кухні є ткемалі, сацебелі та аджика.

Ще одним важливим елементом грузинської кухні є сир. Кожен грузинський регіон може похвалитися своїм унікальним рецептом приготування сиру. Сир ідять в сирому вигляді, а також запеченим, смаженим і копченим. Його можуть подати як в якості закуски, так і як основною стравою.

У Грузії люблять і вміють готувати страви з м'яса. У грузинській кухні немає жодних обмежень у виборі м'яса. Тому грузини використовують і свинину та яловичину і баранину, а також м'ясо птиці.

Отже, грузинська кухня створювалася протягом століть і вирізняється надзвичайно високими смаковими і поживними якостями, незважаючи на те, що має багато спільного з іншими кухнями Кавказу.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 6 \text{ тис грн.}$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 3240 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.4.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість, грн.	Кошторисна
					вартість, тис. грн.
1	машина кухонна універсальна	П-11	1	8600	9,46
2	Стелаж пересувний	СП-125	2	3000	6,60
3	Стіл для очищення лука	СПЛ	1	2500	2,75
4	Стіл для доочищення картоплі	СПК	1	2500	2,75
5	Стіл виробничий секційний модульний	СПСМ-1	1	2600	2,86
6	Ванна мийна на два відділення	ВМ-2	1	3000	3,30
7	Мийно- очисна машина	М-5	2	8900	19,58
8	Овочерізка	CL20	1	6000	6,60
9	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
10	Холодильна шафа	ШХ-1.2	1	30000	33,00
11	Ванна мийна	ВМ-2	1	3000	3,30
12	Стіл виробничий	СПСМ-1	3	2500	8,25
13	Стіл для розрубу м'яса, кісток	РС-1	1	3000	3,30
14	Раковина для мийки рук	РР	1	1000	1,10
15	Бачок для відходів		2	500	1,10
16	Плита електрична	EZ-7/P-L	2	18000	39,60
17	Вставка секційна модульна	ВС-400	2	5600	12,32
18	Пароконвектомат електричний	Н ММ-6/11	1	45000	49,50
19	Конвекційна піч	ALFA 10 XA	1	38000	41,80
20	Стелаж кондитерський пересувний	СПК	1	8000	8,80
21	Стіл виробничий	СПСМ -3	4	2500	11,00
22	Електрогриль	МК-7.8	1	14000	15,40
23	Електрошашличниця	ЭШ – 3,0/220-10	2	16000	35,20
24	Стійка роздавальна тепла	СРТЭСМ	1	7000	7,70
25	Апарат для готування й роздавання чаю й кави	АЧК-1	1	8000	8,80
26	На столі базовому	СБ-1	1	2500	2,75
27	Апарат для готування кави по-східному	ЗФК	1	7800	8,58

28	На столі базовому	СБ-1	1	2500	2,75
29	Экспрес-Кавоварка	КВК-4	1	7800	8,58
30	На столі базовому	СБ-3	1	2500	2,75
31	Раковина для миття рук	РР	1	1000	1,10
32	Бачок для відходів		1	500	0,55
33	Стіл виробничий	СПСМ-3	2	2500	5,50
34	Стіл з охолоджуваною шафою й гіркою	СОзСМ-3	1	11000	12,10
35	Холодильна шафа	ШХ-0.4	1	30000	33,00
36	Стелаж пересувний	СП-125	1	3000	3,30
37	Раковина для миття рук	РР	1	1000	1,10
38	Бачок для відходів		1	500	0,55
39	Буфетна стійка	БС	1	12000	13,20
40	Прилавок-Вітрина охолоджувана	UDD 300 SC	1	12000	13,20
41	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	13200	14,52
42	Холодильна шафа	ШХ- 0.56	1	30000	33,00
43	Соковичавниця електрична	APOLLO	1	6000	6,60
44	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	2500	2,75
45	Стелаж стаціонарний	СЖ-1А	1	3000	3,30
46	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
47	Раковина для мийки рук	РР	1	1000	1,10
48	Стіл для хліборізки	СХ-1	1	2500	2,75
49	Шафа для хліба	ШХ -2	1	3000	3,30
50	Машина мийна	ММУ-1000	1	15000	16,50
51	Ванна мийна	ВМ-1А	3	3000	9,90
52	Водонагрівач	МЭ-1В	1	8900	9,79
53	Стіл для збору залишків їжі	З-1	2	2500	5,50
54	Стіл підсобний	СП	1	2500	2,75
55	Шафа для посуду	ШП-1	2	3000	6,60
56	Раковина		1	1000	1,10
57	Бак для відходів	-	1	500	0,55
58	Ванна мийна	ВМ-1	1	3000	3,30
59	Ванна мийна	ВМ-1А	2	3000	6,60
60	Підтоварник металевий	ПТ-2	1	6000	6,60
61	Стелаж	СЖ-1А	1	3000	3,30
62	Бак для відходів		1	500	0,55
63	Раковина	-	1	1000	1,10
Загальна вартість					587,84

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.4.2 – Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	587,84	58,78
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	587,84	235,14
3	Інші основні засоби	10	587,84	58,78

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів =478,99 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.4.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	3240,00
2	Виробниче обладнання	587,84
3	Транспортні засоби	58,78
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	235,14
5	Інші основні засоби	58,78
6	Створення запасу сировини і товарів	478,99
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		4759,54

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Таблиця 2.2.4.5 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	287394,99	100588,25
-по продукції власного виробництва	226463,49	79262,22
-по закупних товарах	60931,50	21326,03

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Розрахунок матеріальних витрат

Таблиця 2.2.4.7 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	95798,33	33529,42
Інші матеріальні витрати		5029,41
Всього		38558,83

Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використовуємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.4.8 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 17 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 20117,65 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 4425,88тис.грн.

Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.4.9 -Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
1	2	3 (табл. 3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		

група 3 - будівлі, споруди,	5	3240,00	162,00
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	587,84	117,57
група 5 - транспортні засоби	20	58,78	11,76
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	235,14	58,78
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	58,78	4,70
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			354,81

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.4.10 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	38558,83
2	Витрати на оплату праці	20117,65
3	Відрахування на соціальні заходи	4425,88
4	Амортизація	354,81
5	Інші витрати	19111,77
Всього витрат		82568,94

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.4.11 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	100588,25
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	16764,71
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	83823,54
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	82568,94
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	1254,60
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	225,83
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	1028,77

Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 12.

Таблиця 2.2.4.12 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	100588,25
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	83823,54
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	82568,94
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	1254,60
5	Податок на прибуток, тис. грн.	225,83
6	Чистий прибуток, тис. грн.	5028,77
7	Рентабельність продажів, %	7,23
8	Середній чек, грн.	635,24
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	4,03

З таблиці 12 можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.5. Піцерія

Кожен підприємець, який мріє про свій власний ресторанний бізнес, при аналізі ніш розглядає кілька різних варіантів, які користувалися б попитом і мали хорошу прибутковість. Одним з таких напрямків є. Висока прибутковість, популярність товару, що продається серед населення, наявність величезної кількості любителів піци - все це робить запуск бізнесу в цьому напрямку дуже привабливим.

У зв'язку з високою рентабельністю піцерій, конкуренція в цій ніші досить серйозна. Але потрібно відзначити, що ринок ще не заповнився і є дуже багато варіантів входження в цей бізнес.

На даний момент існує три основних види піцерій, які випробувані на практиці, і які ми з вами відвідуємо кілька разів на місяць.

Піцерія в форматі ресторану. Як правило, це італійський ресторан з ухилом на продаж піци різних типів. Перевірена модель і відмінно підійде для бізнесменів, які не є новачками у сфері громадського харчування. По суті, це універсальна модель закладу, в асортимент якої крім піци входять: салати, холодні і гарячі закуски, фірмові страви, напої. Такі заклади популярні серед офісних працівників і сімейних пар. Найбільша прибуток припадає на вихідні та свята. Якщо розглядати витрати на запуск такої

піцерії, то вони можуть бути рівні від \$ 100000 і вище, це без покупки приміщення. Основні витрати підуть на обладнання та ремонт приміщення.

Піцерія в форматі фаст-фуд. Конкуренція в цьому сегменті досить висока, оскільки такий заклад не вимагає величезних стартових витрат в порівнянні з попереднім варіантом. Ви цілком можете вкластися, маючи в кишені від \$ 50000 і вище. Це улюблений формат новачків в цьому бізнесі, тому й існує така кількість конкурентів. Із загальної характеристики піцерії у вигляді фаст-фуду можна виділити наступне: наявність крім піци в меню легких салатів і десертів. У таких закладах часто не продають напої. Основними клієнтами є молоді люди, охочі перекусити, зокрема студенти та офісні працівники.

Доставка піци на будинок. Цей напрямок тільки набирає обертів і правильно побудований бізнес процес є не у багатьох підприємців, які стартують в цьому форматі. Тут є ряд «підводних каменів»: доставка повинна здійснюватися швидко, щоб піца не охолола, проблемою можуть бути пробки, потрібно найняти відповідальних кур'єрів знають місто. Але є і плюси, це невеликі вкладення для старту, близько \$ 10000 - \$ 15000. Мінімальні втрати при закритті бізнесу.

Меню піцерії у кожного закладу своє. Багато в чому асортимент продукції залежить від формату піцерії.

У нас в асортименті має бути близько 10 -20 видів піц. Основними начинками є: шинка, сальмі, гриби, сир, оливки, морепродукти і різні овочі.

Також в асортимент обов'язково включити легкі салати, десерти і різного роду напої.

Важливе значення при складанні бізнес плану піцерії приділяємо пошуку постачальників продукції. Собівартість піци залежить від використаних продуктів для начинки. Тісто робиться на дріжджовий основі, а ось від начинки і формується ціна.

Для того щоб знизити ціну ми можемо використовувати, наприклад овочі вітчизняних виробників, або ж купувати м'ясну продукцію у місцевих постачальників, головне щоб були в наявності всі сертифікати, а перед тим як запропонувати її клієнтам, обов'язково переконатися в її якості. Не слід економити на сирі, а брати саме хороші імпортні сири.

Наша піца повинна бути смачною, і якщо дешеві продукти псують смак, тоді використовувати їх не варто.

Саме важке – залучити покупців. Тому необхідна реклама, яка спокійно й зі смаком пояснити, що якщо люди зайдуть до нас, то зможуть придбати щось незвичайне й корисне для них.

Для залучення покупців необхідно використовувати будь-яку можливість, щоб показати як ми їм раді, як високо ми їх цінуємо, як сподіваємося, що вони зацікавляться нашою продукцією. Так само необхідно пам'ятати, що цей бізнес полягає у встановленні й підтримці добрих дружніх зв'язків зі своїми клієнтами.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

9. Техніко-економічні показники

9.1 Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 720 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 5,5 \text{ тис грн.}$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 3960 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.5.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Холодильна шафа	СМ114-S Polair	1	29000	31,90
2	машина кухонна універсальна з комплектом змінних механізмів	П-П	1	12000	13,20
3	мийно-очисна машина	PP4 ECO 1Ph	1	7500	8,25
4	Стіл виробничий	СПСМ-1	4	2500	11,00
5	Ванна мийна	ВМ-2	2	3000	6,60
6	ванна мийна пересувна	ВПСМ	1	3000	3,30
7	Стілець для розрубів	РС-1	1	2500	2,75
8	Раковина для миття рук	-	1	1000	1,10
9	Бак для відходів	-	2	500	1,10

10	Піч для піци подова електрична, трьохкамерна	FROSTY NES-36	2	38000	83,60
11	Просіювач малогабаритний вібраційний	МПМВ – 30	1	13000	14,30
12	Тістомісильник спіральний	GAM S 40	1	14000	15,40
13	Машина збивальна	МВ -35 (2М)	1	8200	9,02
14	Тісторозкочувальна машина для листового тесту настільна	“Rollmatic” S5BH	1	9100	10,01
15	на столі для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
16	Підтоварник для борошна	ПТ-2А	1	2500	2,75
17	Стелаж кондитерський пересувний	СЖ-2	1	3000	3,30
18	Апарат для готування чаю й кави	АЧК-1	1	7800	8,58
19	на столі підсобному	СП	1	2500	2,75
20	Апарат для приготування кави по-східному	ЗФК	3	7300	24,09
21	на столі підсобному	СП	1	2500	2,75
22	казан стаціонарний електричний	КЭ-160	1	14000	15,40
23	Фритюрниця	ФЭСМ – 20	1	12000	13,20
24	Плита електрична	ПЭ-4 ДО	1	16000	17,60
25	Вставка секційна модульна	ВСМ-210	1	6000	6,60
26	Стіл виробничий модульний	СПСМ-1	4	2500	11,00
27	Бачок для сміття		1	500	0,55
28	Раковина для миття рук		1	1000	1,10
29	Стіл виробничий	СПСМ-1	2	2500	5,50
30	Стіл із шафою й охолодж. гіркою	СОЭСМ-3	1	7800	8,58
31	Холодильна шафа	ШХ-0.4	1	29000	31,90
32	Раковина для миття рук		1	1000	1,10
33	Бачок для сміття		1	500	0,55

34	Посудомийна машина тунельна	COMPACK TUNNEL LINE TM1310	1	18000	19,80
35	Ванна мийна	BM-1	1	3000	3,30
36	Водонагрівач	НЭ-1В	1	8000	8,80
37	Стіл підсобний	СП	1	2500	2,75
38	Стіл для збору залишків їжі	З-1	1	2500	2,75
39	Шафа для посуду	ШС-4А	1	3000	3,30
40	Стелаж стаціонарний	СЖ-1А	1	3500	3,85
41	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
Загальна вартість					416,68

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.5.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	416,68	41,67
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	416,68	166,67
3	Інші основні засоби	10	416,68	41,67

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів =314,97 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.5.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	3960,00
2	Виробниче обладнання	416,68
3	Транспортні засоби	41,67
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	166,67
5	Інші основні засоби	41,67
6	Створення запасу сировини і товарів	314,97
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		5041,65

9.2 Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Результатом маркетингових досліджень є визначення рівня торговельної націнки закладу, яку можливо встановити у відповідності до типу, класу закладу, рівня конкуренції, попиту на продукцію.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю 4.

Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці 2.2.5.4.

Таблиця 2.2.5.4 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	211657,35	74080,07
-по продукції власного виробництва	193637,67	67773,19
-по закупних товарах	18019,68	6306,89

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Таблиця 2.2.5.2 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день,	за рік,

	грн	тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	62993,26	22047,64
Інші матеріальні витрати		3307,15
Всього		25354,79

Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.5.3 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 20 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 16297,62 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 3585,48тис.грн.

Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.5.4 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації	Вартість основних	Амортизації
-------	-------------------	-------------------	-------------

	, %	засобів, тис.грн.	я, тис.грн
1	2	3 (табл. 3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди, передавальні пристрої	5 7 10	3960,00	198,00
група 4 - машини та обладнання	20	416,68	83,34
група 5 - транспортні засоби	20	41,67	8,33
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	166,67	41,67
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	41,67	3,33
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			334,67

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.5.5 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	49983,96

2	Витрати на оплату праці	32989,42
3	Відрахування на соціальні заходи	7257,67
4	Амортизація	486,59
5	Інші витрати	31489,90
Всього витрат		60388,56

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.5.6 -Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	94080,07
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	12346,68
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	81733,39
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	60388,56
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	2344,83
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	442,07
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	3102,76

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТд / Кг$$

де ВТд – валовий товарообіг за день, грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуски і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю 12.

Таблиця 2.2.5.7 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	94080,07
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	81733,39
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	60388,56
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	2344,83
5	Податок на прибуток, тис. грн.	442,07
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3102,76
7	Рентабельність продажів, %	9,97
8	Середній чек, грн.	321,66
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,57

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.6. Сосисочна "Корн-дог" з tapas-баром

Проект сосисочної у складі ресторанного комплексу "ODESA STREET FOOD" у Хаджибейському районі м. Одеси має стати унікальним поєднанням стріт-фуду, авторської кухні та гастрономічної культури, яка відображає новітні харчові тенденції, сучасний ритм міста та атмосферу відкритості й відпочинку в стилі open-air. Ідея цього проекту виникла на

перетині популярності американської вуличної їжі, середземноморських закусок і одеської традиції легкої, смачної та доступної гастрономії.

Сосисочна "Корн-дог" пропонує зручний формат швидкого харчування із акцентом на культовий продукт — сосиску в кукурудзяному клярі на паличці. Це страва, яка давно завоювала популярність у світі завдяки простоті, яскравому смаку та універсальності. У рамках нашого закладу вона буде представлена у кількох варіантах: класичному, з соусами, з сирною начинкою, з хрумкою паніровкою, у варіантах з індичкою, яловичиною, курятиною, а також вегетаріанськими альтернативами. Споживач зможе не лише швидко перекусити, а й обрати варіант відповідно до своїх дієтичних вподобань. Це створює індивідуалізований підхід до кожного гостя.

Tapas-бар у форматі street-food — це європейська традиція спілкування та легких закусок, адаптована до умов українського міського простору. Tapas формують культуру споживання їжі як соціального процесу: із друзями, з келихом вина або пива, з відпочинком і розмовами. У нас буде мікс іспанських традицій з одеським гастрономічним колоритом. У tapas-меню — крокети з бичками, міні-шашлички з курятини, фаршировані перці, оливки з зеленню, смажені креветки, рулетики з баклажанів з сиром, міні-пончики з тюлькою, закуски на шпажках з шинкою, сиром, виноградом, тощо.

Важливо, що концепція закладу ідеально вписується у загальну стратегію ресторанного комплексу "ODESA STREET FOOD", який базується на створенні цілого мікрорайону вуличної гастрономії. Заклади комплексу об'єднані не лише територіально, а й концептуально: кожен представляє окремий стиль кухні, смак або гастрономічну традицію, що формує у відвідувачів ефект подорожі між різними культурами. У межах однієї прогулянки фуд-кортом гість може скуштувати кавказькі хінкалі, українські галушки, італійську піцу, японські роли, одеські пончики та, звісно, корн-доги з tapas.

Сосисочна "Корн-дог" з tapas-баром — це не лише місце харчування, це соціальний простір. Столи розміщені як на вулиці, так і всередині, з можливістю відпочити, зарядити гаджет, поспостерігати за життям Молдаванки. Заклад орієнтований як на гостей комплексу, так і на мешканців району — людей різного віку та соціального статусу. У меню передбачені доступні ціни, дитячі позиції, знижки для постійних клієнтів. Також можлива участь у гастрономічних фестивалях і локальних подіях, що постійно проходять на вул. Степовій.

З точки зору бізнес-моделі, заклад має всі перспективи для швидкої окупності. Поєднання простих в приготуванні страв, швидкого обслуговування, можливості їсти на ходу, зростаючого попиту на street food серед молоді й туристів — робить його прибутковим навіть при помірних витратах на запуск. Враховуючи інфраструктурну привабливість району, транспортну доступність, трафік жителів нових житлових комплексів і туристів, що прагнуть відчувати атмосферу «справжньої Одеси», заклад буде користуватись стабільним попитом.

Проект також підсилює культурну складову ресторанного комплексу. Корн-дог — це своєрідний культурний міст між заходом і сходом, між фаст-фудом і домашнім теплом. Тарас — символ неспішного задоволення і спілкування. Разом вони формують новий тип закладу, який об'єднує покоління й гастрономічні традиції, ідеально вписуючись у дух вулиці Степової, яка давно стала місцем зустрічей, ярмарків, виступів і теплих спогадів.

Підсумовуючи, відкриття сосисочної "Корн-дог" з тарас-баром у складі "ODESA STREET FOOD" — це стратегічно вдале рішення, яке поєднує в собі гастрономічну інноваційність, соціальну функцію, економічну доцільність та культурну відповідність місцю. Заклад має всі шанси стати улюбленим як серед жителів Молдованки, так і гостей Одеси, які шукатимуть нових смаків, емоцій і гастрономічних відкриттів.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт: $V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}}$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$C_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$S_{\text{буд}} = 540 \text{ м}^2$

$C_{\text{буд}} = 30 \text{ тис грн./м}^2$

$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}} = 16200 \text{ тис. грн.}$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.6.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Апарат для корн-дог	GoodFood CM6	1	32000	35,20
2	Барна стійка з холодильником	БС	2	31000	68,20
3	Бачок для відходів	БО	4	1500	6,60
4	Ванна мийна	1ВМР	7	4500	34,65

5	Водонагрівач	НЭ-1В	1	9000	9,90
6	Електроплита	ПЕМ2-01	1	37000	40,70
7	Кавоварка	LISA SMAT/2	1	15000	16,50
8	Касовий апарат	Самсунг ER-250F-02	1	6000	6,60
9	Кип'ятильник	КНЕ-10	1	9000	9,90
10	Марміт для перших страв	МСЕСМ – 3	1	5500	6,05
11	Міксер	МЗ-1,1/220-20	1	4500	4,95
12	Підсобний стіл	СП	2	4500	9,90
13	Прилавок - вставка	ЛПС - 13	1	5000	5,50
14	Прилавок - каса	ЛПС -7	1	6000	6,60
15	Прилавок для гарячих напоїв	ЛПС – 5	1	5500	6,05
16	Прилавок для підносів	ЛПС	1	5800	6,38
17	Прилавок для столових приладів та хліба	ЛПС – 6	1	5200	5,72
18	Прилавок для холодних закусок і солодких страв	ЛПС - 2	1	6500	7,15
19	Прилавок-марміт для II страв	ЛПС - 3	1	6000	6,60
20	Процесор	R302 Plus	1	19000	20,90
21	Раковина для рук	РР	4	2500	11,00
22	Сервант малогабаритний	СБ	2	42200	92,84
23	Слайстер	Celme-220	1	6000	6,60
24	Стелаж	СЖ-1	1	4000	4,40
25	Стелаж пересувний	СП-125	2	4500	9,90
26	Стелаж пересувний	СП-230	1	6000	6,60
27	Стіл виробничий	СПСМ-1	3	4800	15,84
28	Стіл виробничий	СПД-800	3	5200	17,16
29	Стіл виробничий	СПД-700	2	5000	11,00
30	Стіл для риби	СПР	1	5500	6,05
31	Стіл для розрубу м'яса	СРМ-1	1	6000	6,60

32	Стіл для установки засобів малої механізації	СПММ-1500	5	5800	31,90
33	Столи-стійки круглі	СС	7	4700	36,19
34	Фритюрниця	ФЕ-2,0/380-2,5	1	35500	39,05
35	Холодильна вітрина для вина	HOECA (Франція) VT 550 GOLD	1	40000	44,00
36	Холодильна вітрина Taras для закусок	GN1/3GGM Gastro	2	48000	105,60
37	Холодильна шафа	ШХК-400	1	35000	38,50
38	Холодильна шафа	IFS70	1	34000	37,40
39	Холодильна шафа	ШХ-0,71	1	33000	36,30
40	Шафа для посуду	ШП «Профі»	2	6500	14,30
Загальна вартість					885,28

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.6.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	885,28	88,53
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	885,28	354,11
3	Інші основні засоби	10	885,28	88,53

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 378,79 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.6.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис. грн.
1	Будівництво	16200,00
2	Виробниче обладнання	885,28
3	Транспортні засоби	88,53
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	354,11
5	Інші основні засоби	88,53
6	Створення запасу сировини і товарів	378,79
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	18095,24

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю.

Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік представлено у таблиці.

Таблиця 2.2.6.4 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	254547,55	89091,64
-по продукції власного виробництва	138459,55	48460,84
-по закупних товарах	116088,00	40630,80

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі витрати трудових, матеріальних, нематеріальних, фінансових ресурсів на здійснення операційної діяльності.

Розрахунок матеріальних витрат

Таблиця 2.2.6.5 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	75758,20	26515,37
Інші матеріальні витрати		3977,31
Всього		30492,68

Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.6.6 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 13363,75 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

Відрахування на соціальні заходи = 2940,02 тис.грн.

Розрахунок амортизації

Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.6.7 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	16200,00	810,00
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	885,28	177,06
група 5 - транспортні засоби	20	88,53	17,71
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	354,11	88,53
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	88,53	7,08
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1100,37

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 20 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.6.8 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
---	---------------	----------------

1	Матеріальні витрати	30492,68
2	Витрати на оплату праці	13363,75
3	Відрахування на соціальні заходи	2940,02
4	Амортизація	1100,37
5	Інші витрати	17818,33
	Всього витрат	65715,15

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства.

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для закладу ресторанного господарства джерелом отримання прибутку є операційна діяльність, тому у подальшому планування буде здійснене лише для цього виду прибутку.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.6.9 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	89091,64
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	14848,61
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	74243,04
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	65715,15
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	8527,89
6	Податок на прибуток (ПП)	1535,02
7	Чистий прибуток (ЧП)	6992,87

Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТд / Кг$$

де ВТд– валовий товарообіг за день, грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуски і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Таблиця 2.2.6.9 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	89091,64
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	74243,04
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	65715,15
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	8527,89
5	Податок на прибуток, тис. грн.	1535,02
6	Чистий прибуток, тис. грн.	6992,87
7	Рентабельність продажів, %	9,42
8	Середній чек, грн.	163,17
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	2,59

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.7. Закусочна “Галушки”

Темою кваліфікаційної роботи бакалавра передбачено створення закускової «Галушки» з бульйонною для ресторанного комплексу «ODESSA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеси. Закусочна «Галушки» та бульйонна стане важливим елементом ресторанного комплексу «ODESSA STREET FOOD» і сприятиме розвитку гастрономічного туризму в Одесі.

Розрахунок інвестиційних витрат проекту. Розрахунок вартості будівництва. Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}}$$

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м^2 ,

$C_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $\text{грн}/\text{м}^2$.

Питому вартість 1 м^2 будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 345,8 \text{ м}^2$$

$$C_{\text{буд}} = 25 \text{ тис грн.}/\text{м}^2$$

$$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} \times C_{\text{буд}} = 8645 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання. Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.7.1 – Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
---	--------------	-------	----------------	------------------------	-------------------------------

1	Мийно-очищувальна машина	X10D REEDNEE	1	60000	66,00
2	Апарат для приготування чаю та кави	Concept Line	1	12500	13,75
3	Бак для відходів	БВ	5	1500	8,25
4	Блендер погрузний	MX-25 Fimar	1	8000	8,80
5	Ваги електронні	Hendi 580233	2	1750	3,85
6	Ванна мийна	BM-2	1	4000	4,40
7	Ванна мийна	ВСП-1 AISI 201	5	4500	24,75
8	Водонагрівач електричний	ME-1B	1	3000	3,30
9	Котел електричний	Arach Arke- 77	1	50000	55,00
10	М'ясорубка	TS8 FTSM101E Fama	1	17500	19,25
11	Марміт електричний	GoodFood BM3 GN 1/2	2	4000	8,80
12	Машина для миття посуду	NE700 PS PD/PB Silanos	1	90000	99,00
13	Овочерізка	Robot Coupe CL20	1	27500	30,25
14	Підтоварник	ПТ-2	1	2500	2,75
15	Плита		1	15000	16,50
16	Раковина для миття рук	PP	5	2000	11,00
17	Слайсер	RGV Lusso 25 GL	1	6000	6,60
18	Стелаж	СТК-1	1	3250	3,58
19	Стелаж металевий	СЖ-1А	7	4000	30,80
20	Стелаж пересувний	Licer-M 850- 5	1	5000	5,50
21	Стелаж пересувний	СП-125	6	5500	36,30
22	Стіл виробничий	СПСМ – 1	3	4500	14,85
23	Стіл виробничий	СПД-600	1	4000	4,40
24	Стіл виробничий	СПСМ-1	3	4500	14,85
25	Стіл виробничий під марміти	СПД-800	2	5000	11,00
26	Стіл для збору залишків їжі	3-1	1	3750	4,13
27	Стіл для нарізання	СВ-6-1-XX	1	4250	4,68

	хлібу				
28	Стіл з охолоджуючою шафою	COeCM-3	1	25000	27,50
29	Тістомісильник спіральний	SK-40-2S 3Ф Itpizza	1	60000	66,00
30	Універсальний привід	Romeo Agustoni M/MR 10	1	35000	38,50
31	Фаршемішалка	MC2-70	1	30000	33,00
32	Хліборізка	Empero EMP 3004	1	22500	24,75
33	Холодильна шафа	ШХС-0,6	1	17500	19,25
34	Холодильна шафа	GN-650TN GOODER	1	32500	35,75
35	Шафа для посуду	ШП-1	2	4000	8,80
Загальна вартість					765,88

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів = 417,79 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат. Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат. Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.7.2 – Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	8645,00
2	Виробниче обладнання	765,88
3	Транспортні засоби	76,59
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	306,35
5	Інші основні засоби	76,59
6	Створення запасу сировини і товарів	417,79
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	10388,19

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства. Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

З метою визначення середньоденних витрат сировини та купівельних товарів та планування товарообороту закладу у розрахунку на день складемо таблицю. Розрахунок валового товарообігу на рік представлено у таблиці.

Таблиця 2.2.7.3 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	220590,80	77206,78
-по продукції власного виробництва	121699,04	42594,66
-по закупних товарах	98891,76	34612,12

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами. Під операційними витратами розуміються виражені в грошовій формі

Розрахунок матеріальних витрат. Розрахунок витрат за цим елементом складається з таких етапів:

Таблиця 2.2.7.4 – Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	83557,12	29244,99
Інші матеріальні витрати		2924,50
Всього		32169,49

Розрахунок витрат на оплату праці. Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.7.5– Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів,	2 – 5 МЗ*

		розрахована в дипломному проекті	
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 15 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 11581,02 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи. Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту. Відрахування на соціальні заходи = 2547,82 тис.грн.

Розрахунок амортизації. Для розрахунку цієї статті витрат, необхідно спочатку визначити вартість кожної групи основних засобів. Амортизації підлягає вартість нових основних засобів які були створенні або придбані в процесі реалізації проекту створення нового закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.2.7.6 – Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	8645,00	432,25
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	765,88	153,18
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	76,59	15,32
	25	306,35	76,59

група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	76,59	6,13
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			683,46

Розрахунок інших витрат. Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 18 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності. Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.7.7 – Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	32169,49
2	Витрати на оплату праці	11581,02
3	Відрахування на соціальні заходи	2547,82
4	Амортизація	683,46
5	Інші витрати	13897,22
	Всього витрат	60879,01

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства. Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці.

Таблиця 2.2.7.8 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Значення, тис.
---	----------	----------------

		грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	77206,78
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	12867,80
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	64338,98
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	60879,01
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	3459,97
6	Податок на прибуток (ПП)	622,80
7	Чистий прибуток (ЧП)	2837,18

2.5 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі. Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$СЧ = ВТ_{д} / К_{г} \quad (9.2)$$

де $ВТ_{д}$ – валовий товарообіг за день (табл. 5), грн.

$К_{г}$ – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуску і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

Розрахунок показників ефективності проекту.

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат (K_e) визначається за формулою:

$$K_e = \text{ЧП} / \text{ІВ} \quad (2.2.7.1)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ІВ – інвестиційні витрати на здійснення проекту, тис. грн.

Термін окупності (Т) – кількість часу, необхідна для покриття витрат на той чи інший проект або для повернення коштів, вкладених підприємством за рахунок коштів, одержаних в результаті основної діяльності по даному проекту, це показник зворотний коефіцієнту ефективності, його визначають за формулою:

$$T = 1 / K_e \quad (9.4)$$

Рівень рентабельності продажів визначають за формулою:

$$P = \text{ЧП} / \text{ЧД} * 100\% \quad (9.5)$$

де ЧП – чистий прибуток, тис. грн.;

ЧД – чистий дохід від реалізації, тис. грн.

Всі розрахункові дані, що характеризують основні економічні показники підприємства, зводять в таблицю.

Таблиця 2.2.7.9 – Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	77206,78

2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	64338,98
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	60879,01
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	3459,97
5	Податок на прибуток, тис. грн.	622,80
6	Чистий прибуток, тис. грн.	2837,18
7	Рентабельність продажів, %	4,41
8	Середній чек, грн.	153,19
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,66

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

Висновки та рекомендації

У результаті проведених розрахунків та досліджень в рамках кваліфікаційної роботи бакалавра виконано проект закладу ресторанного господарства, що є частиною комплексного проекту «ODESA STREET FOOD», який розмішений у Хаджибейському районі м. Одеси на вул. Степова, на ділянці, яка знаходиться між вул. Прохорівська та Михайлівська площа. Спроектовано закусоchnу «Галушки» на 48 посадкових місць, з бульйонною, що розрахована на 24 посадкових місця. Метою проекту стало розроблення меню для двох залів закусоchnої «Галушки» та для залу бульйонної.

На сьогодні безглютенове харчування визнається не тільки повноцінним способом споживання їжі, але й ефективним методом профілактики та зменшення ризику появи багатьох хвороб. Дотримання безглютенової дієти стало способом життя для багатьох людей, особливо тих, хто має чутливість до глютену або целиакію. Тому є актуальним розробка безглютенових галушок, що представлена у другому розділі роботи.

Маркетингові дослідження доводять доцільність та актуальність даного проекту ресторанного закладу такого профілю. Для того щоб спроектований заклад відповідав сучасним стандартам та був конкурентоспроможним в проекті розроблені наступні заходи:

- підібране сучасне продуктивне, безпечне в експлуатації технологічне обладнання;
- запропоноване меню для двох залів закладу, яке відповідає рекомендованому асортиментному мінімуму та реальному попиту на продукцію підприємств ресторанного господарства;
- розроблений план підприємства із зазначенням підбраного обладнання, яке встановлюється відповідно до особливостей технологічних процесів та призначення кожного окремо взятого приміщення;
- розроблені заходи щодо організації безпечних та нешкідливих умов праці робітників та безпечного відпочинку відвідувачів.

2.2.8. Проект закускової «Млинці»

Техніко-економічне обґрунтування є основоположною частиною будь-якого підприємницького або інвестиційного починання, особливо в секторі ресторанного господарства. Цей розділ присвячений комплексному обґрунтуванню розробки та впровадження нового закладу харчування — закускової «Млинцева» — з урахуванням як технологічних, так і економічних аспектів. Метою цієї оцінки є забезпечення того, щоб запропонована концепція була не лише практично досяжною та відповідала галузевим стандартам, але й економічно раціональною, сталою та відповідала вимогам цільового ринку. Запропонована закускова задумана, як спеціалізований заклад швидкого харчування з чітко визначеною продуктовою орієнтацією: приготування та продаж різних видів млинців (солодких, солоних, з начинкою, дієтичних) з використанням високоякісної, доступної сировини. Вибір млинців як основного продукту обґрунтовується їх культурною знайомістю, доступністю та популярністю серед різних вікових та соціальних груп. Млинці пропонують широкий спектр варіацій інгредієнтів та подачі, що дозволяє використовувати як класичні, так і інноваційні кулінарні підходи. Ця універсальність забезпечує постійну актуальність та адаптивність меню, дозволяючи підприємству реагувати на зміну вподобань споживачів та дієтичних тенденцій.

З технічної точки зору, закускова «Млинцева» розроблена для роботи за принципами сучасних технологій виробництва харчових продуктів. Він включає раціональне просторове планування, розділене на окремі

функціональні зони: прийом та зберігання сировини, приготування напівфабрикатів, термічна обробка, складання та сервірування страв, а також обслуговування клієнтів. Додаткові зони можуть включати зони миття та санітарії, адміністративні або складські приміщення, а також приміщення для потреб персоналу. Все планування створюється з метою оптимізації внутрішнього потоку матеріалів та персоналу, забезпечення гігієни, безпеки та операційної ефективності.

Вибір обладнання базується на технологічній необхідності, енергоефективності та довговічності. Основне обладнання включає професійні млинниці, електричні або індукційні плити, холодильні та морозильні установки, міксери, марміти та вітринні вітрини. Кожен елемент обладнання вибирається відповідно до його потужності, надійності, легкості очищення та здатності підтримувати швидкий процес приготування. Враховуючи характер роботи закладу, який зазвичай характеризується високою плинністю клієнтів та терміновим обслуговуванням, технічне середовище повинно забезпечувати швидке приготування та розігрівання без шкоди для смаку чи презентації.

Однією з основних технічних переваг є стандартизація виробничих процесів. Рецепти (технологічні картки) попередньо розробляються для всіх пунктів меню, включаючи детальну інформацію про розміри порцій, вагу інгредієнтів, способи приготування. Стандартизація не тільки покращує контроль якості, але й спрощує навчання та адаптацію нового персоналу, зменшуючи залежність від висококваліфікованої робочої сили. Крім того, меню розроблено таким чином, щоб максимально використовувати спільні інгредієнти та мінімізувати відходи, що сприяє простоті експлуатації та економічній ефективності.

Економічна доцільність проекту є не менш переконливою. Однією з головних переваг є відносно низькі початкові інвестиції, необхідні для запуску такого бізнесу. На відміну від ресторанів з повним спектром послуг, такий заклад як закусочна «Млинцева», зазвичай потребують меншої площі, меншої кількості працівників та менш розгалуженої кухонної інфраструктури. Капітальні витрати в основному спрямовуються на закупівлю основного обладнання, незначний ремонт або адаптацію приміщення, брендинг та вивіски, початковий інвентар та оборотний капітал для стартового етапу.

Експлуатаційні витрати закладу підтримуються на керованому рівні завдяки поєднанню факторів: обмеженому та стандартизованому меню, оптимізованим потребам у робочій силі та використанню доступної сировини, такої як борошно, молоко, яйця, сезонні фрукти, овочі та прості

білки. Крім того, приготування млинців передбачає низьке споживання комунальних послуг порівняно зі складнішими кулінарними операціями. Концепція передбачає модель економного персоналу, де невелика команда може з високою ефективністю охоплювати як кухню, так і зони обслуговування.

Очікується, що генерація доходів буде стабільною завдяки формату швидкого та невимушеного харчування. Заклад розроблений для обслуговування великого потоку клієнтів, особливо в години пік. Модель ціноутворення базується на доступності та доступності, що приваблює широку клієнтську базу, включаючи студентів, офісних працівників, сім'ї та перехожих. Навіть якщо середній розмір чека може бути помірним, швидка плинність та високий потенціал обсягу можуть призвести до сприятливого валового прибутку.

Технічна та економічна доцільність створення закладу є чітко виправданою. Проект характеризується сильним узгодженням між споживчим попитом та пропозицією продукції, економічно ефективними операційними процесами, низькими бар'єрами входу та високою адаптивністю до різних ринкових умов. Поєднання простих, але популярних харчових продуктів, оптимізованих технологічних процесів та доступних інвестиційних вимог робить цю бізнес-модель дуже придатною для сучасного міського середовища. За умови належного планування, стабільної якості та ефективного маркетингу, наш заклад має потенціал досягти комерційного успіху та стати впізнаваним та цінним місцем харчування у своєму регіоні.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт: $V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}}$, грн.

де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, м²,

$C_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, грн/м².

Питому вартість 1 м² будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 344 \text{ м}^2$$

$$C_{\text{буд}} = 43.1 \text{ тис грн./м}^2$$

$$V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}} = 14826.4 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників

обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.8.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, тис. грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Мийно-очищувальна машина	M-10	1	45.0	49.5
2	Процесор	AR5	1	12.0	13.2
3	Холодильна шафа	ШХ-0,40М	3	18.0	59.4
4	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	4	5.5	24.2
5	Стіл виробничий	СПСМ-3	1	6.0	6,6
6	Ванна мийна	ВМ-1А	9	3.8	37.6
7	Раковина для миття рук	РР	4	2.5	11.0
8	Бак для відходів	БВ	7	1.2	9.2
9	Кавомашина	Cimbali M-29 Start C/2	1	95.0	104.5
10	Плита електрична	Kovinastroi E8-T27/P	1	28.0	30.8
11	Пароконвектомат	Angelo PO FXG1E3	1	120.0	132.0
12	Апарат для смаження млинців	350 ED(ROLLER GRILL)	1	15.0	16.5
13	Стіл базовий	СБ	3	4.5	14.9
14	Електричний просіювач	УП-40	1	7.0	7.7
15	Машина збивальна	PL 20	1	22.0	24.2
16	Машина для нарізання овочів	CL 50	1	18.5	20.4
17	Ваги настільні порційні	AD 5	1	1.8	2.0
18	Мийна машина	МПУ-700	1	60.0	66.0
19	Водонагрівач	МС-1В	2	3.2	7.1
20	Стіл для збору залишків їжі	З-1	1	4.0	4.4
21	Стіл підсобний	СП 1	1	4.5	5.0
22	Шафа для посуду	ШП-1	1	6.0	6.6
23	Підтоварник	ПТ1А	1	3.0	3.3
24	Стелаж виробничий	СЖ1А	1	5.0	5.5
Загальна вартість					661.6

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Таблиця 2.2.8.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця	Загальна вартість виробничого	Загальна вартість,
---	--------------	----------------	-------------------------------	--------------------

		розрахунку	обладнання, тис.грн.	тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	661.6	264,64
2	Інші основні засоби	20	661.6	132,32

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо сталою у вигляді І бюджет = 70 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.8.3 - Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн.
Вартість будівництва	14826.40
Вартість кухонного обладнання	661.6
Вартість меблів для залів підприємства	264.64
Вартість інших основних засобів	132,32
Вартість створення запасу сировини і товарів	161.06
Інноваційні витрати	70.0
Інші інвестиційні витрати	200.0
Загальна вартість	16316.02

Таблиця 2.2.8.4 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	99063	34627.05	100
-по продукції власного виробництва	92577	32401.95	68,77
-по покупних товарах	6486	2270.10	31,23
Собівартість реалізованої продукції	32211	11273.9	X

Таблиця 2.2.8.5. – Розрахунок собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	32211	112739.5

Таблиця 2.2.8.6 - Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість	Оплата праці	Оплата праці за
---	--------------	-----------	--------------	-----------------

		працівників, всього	1 працівника за місяць, грн	рік, тис.грн.
1	Адміністративно управлінський персонал	5,00	3 – 7 МЗ*	2400
2	Виробничий персонал	6,00	2 – 5 МЗ*	1600
3	Працівники торговельної зали	4,00	2 – 5 МЗ*	1600
4	Допоміжний персонал	2,00	1,5 – 3 МЗ*	384
Всього				5984

Таблиця 2.2.8.7 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди, передавальні пристрої	5 7 10	14828.4	741.42
група 4 - машини та обладнання	20	661.6	132.32
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	264.64	66,16
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	132,32	2.65
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			942.55

Таблиця 2.2.8.8 – Зведені витрати за статтею

№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат,
---	---------------	------------	--------------

			тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	1434.49
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	206.3
3	Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб	Змінні	11.93
4	Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб	Умовно-постійні	32.06
5	Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб	Змінні	8.9
6	Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб	Умовно-постійні	1.6
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	72.0
Всього			1767,28

Таблиця 2.2.8.9 - Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	Кількість замін у рік	Вартість одиниці, грн.	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість форми працівника виробничий персоналу	6.0	2	800	9,6
2	Вартість форми працівника торговельної зали	4.0	2	800	6,4
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	2.0	2	600	2,4
Загальна вартість спецодягу					18,4
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				36,8
Всього					55,2

Таблиця 2.2.8.10 – Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	11273.9
Змінна частина витрат на утримання ОФ	1455.32
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,00
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	112.7

Витрати на транспортування.	225.5
Разом змінні витрати (Взм)	13097.42
Витрати на оплату праці.	5984.00
Відрахування на соціальні заходи	1316.5
Амортизаційні відрахування.	942.55
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	55,20
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
Витрати на охорону ЗРГ.	55.5
Постійна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	311.96
Інші поточні витрати діяльності.	554.9
Разом постійні витрати (Впост)	9220.61
Разом поточні витрати (Вод)	22318.03

Таблиця 2.2.8.11 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн.	Табл. 5	34627.05
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	= ВТ/6	5771.18
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	=ВТ-ПДВ	28855.9
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	Табл. 5	22318.03
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	=ЧД-Вод	6537.9
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	=ФР*0,18	1176.8
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	=ФР-ПП	5361.1

Таблиця 2.2.8.12 - Основні економічні показники роботи підприємства, що проектується

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	34627.05
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	28855.9
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	22318.03
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	6537.9
5	Чистий прибуток	тис. грн.	5361.1
6	Рентабельність продажів	%	18.6

7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	16884.18
8	Середній чек	грн.	195.4
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	3.04

2.2.9. Гріль-бар

Цей проект має на меті створити сучасний гриль-бар у Хаджибейському районі Одеси. Головною метою цієї ініціативи є задоволення потреби у високоякісних та доступних послугах харчування в цьому районі, що обслуговують як місцеве населення, так і відвідувачів. Визнаючи поточні виклики, з якими стикається країна, цей проект ґрунтується на зобов'язанні підтримувати місцеві громади, зміцнювати регіональну економічну стійкість та забезпечувати вкрай необхідну зайнятість і харчування в часи невизначеності. Запропонований об'єкт не лише задовольнить місцевий попит на якісні та доступні продукти харчування, але й сприятиме досягненню ширших цілей стабільності, морального духу та соціальної згуртованості за нинішніх національних обставин.

З огляду на потрясіння, спричинені війною, у багатьох регіонах України, включаючи Одесу, відбулися зміни в динаміці населення, а внутрішньо переміщені особи переїхали до відносно безпечніших регіонів. У Хаджибейському районі спостерігається збільшення кількості жителів, що призвело до збільшення попиту на основні послуги, включаючи заклади ресторанного господарства, які пропонують поживні та доступні страви в гостинній обстановці. Незважаючи на складну ситуацію, існує нагальна потреба підтримувати елементи нормального життя та громадського життя. Створення гриль-бару, який наголошує на безпеці, якості та доступності, може відіграти значну роль у підтримці цього балансу.

Туристичний сектор, зрозуміло, сповільнився під час війни, проте місцева мобільність та присутність гуманітарних працівників, волонтерів та переселених громадян створили оновлену, локалізовану форму попиту на послуги харчування. Добре керований гриль-бар, що пропонує знайомий та затишний досвід, може задовольнити ці групи, пропонуючи не лише страви, а й моменти стабільності та зв'язку.

Концепція гриль-бару залишається зосередженою на стравах на грилі, включаючи м'ясо, рибу та овочі, з особливою увагою до тонкощів приготування. Однак, реагуючи на національний контекст, меню також включатиме бюджетні щоденні страви та теплі традиційні страви, спрямовані

на забезпечення комфорту та харчування. Атмосфера збереже свій оригінальний дизайн у стилі лофту, але будуть вжиті додаткові заходи для забезпечення безпеки.

Цінова політика буде скоригована відповідно до поточної економічної реальності, з акцентом на інклюзивність та підтримку громади. Будуть запроваджені знижки для військовослужбовців, волонтерів та переміщених сімей, що підкреслює соціальну відповідальність та солідарність проекту.

Розташування в центральній частині Хаджибейського району забезпечить доступність для місцевого населення, з акцентом на близькість до гуманітарних центрів та транспортних сполучень. Міркування безпеки будуть визначати вибір та адаптацію приміщення, забезпечуючи комфорт та захист як для гостей, так і для персоналу.

Початкові інвестиції будуть ретельно керовані, з акцентом на максимізацію місцевих поставок та мінімізацію залежності від імпорту. Меблі та обладнання будуть закуповуватися у регіональних виробників, де це можливо, а інгредієнти будуть закуповуватися безпосередньо у місцевих ферм та кооперативів. Це не лише підтримує українське сільське господарство та промисловість, але й зменшує логістичну вразливість у періоди збоїв.

Фінансування проекту під час воєнного стану вимагає стійкості та креативності. Засновники покладатимуться переважно на особисті ресурси та досліджуватимуть можливості отримання грантів, спрямованих на підтримку малого бізнесу у воєнний час. Партнерство з місцевими неурядовими організаціями або муніципальними програмами також може забезпечити важливу підтримку.

У соціальному плані гриль-бар має на меті забезпечити зайнятість місцевих жителів у той час, коли безпека зайнятості є нестабільною. Ролі включатимуть кухарів, офіціантів, прибиральників та менеджерів, усі з яких пройдуть навчання не лише з питань громадського харчування, але й з питань безпеки експлуатації та обслуговування клієнтів під час надзвичайних ситуацій. Окрім працевлаштування, заклад прагне стати опорою громади — місцем, де люди можуть ділитися їжею, отримувати доступ до допоміжної інформації та знаходити моменти спокою та гідності.

З психологічної та культурної точки зору, ця ініціатива має значну цінність. У час, коли страх і нестабільність впливають на повсякденне життя багатьох, звичні місця, такі як ресторани, можуть запропонувати тимчасову втечу, місце для відновлення зв'язку з близькими або просто насолоди моментом нормального життя. Акт спільного споживання їжі, особливо в

середовищі, яке цінує якість, комфорт і гостинність, служить тонким, але потужним нагадуванням про те, що суспільство прагне зберегти — людський зв'язок, гідність і культурну ідентичність.

Маркетингові зусилля будуть адаптовані до поточного середовища, більше спираючись на цифрові платформи, сарафанне радіо та партнерство з громадою. Замість рекламних заходів, акцент буде зміщено на соціально свідому взаємодію — забезпечення нужденних харчуванням, пропонування їжі знижки для волонтерів та партнерство з гуманітарними ініціативами. Будь-яка реклама буде чутливою до національних настроїв та спрямованою на єдність та стійкість.

Оцінка ризиків набуває нових вимірів у цьому контексті. Економічна нестабільність, перебої в ланцюгах поставок, комендантська година, відсутність світла та психологічний вплив війни – все це реалії, які формуватимуть щоденну діяльність. Реакція проекту буде ґрунтуватися на гнучкості, зворотному зв'язку з громадою та готовності до адаптації – чи то шляхом зміни годин роботи, коригування стратегій постачання, чи то пропонування обмежених послуг з виносу в періоди підвищеної тривоги.

Важливо визнати, що під час воєнного стану малий бізнес, такий як цей гриль-бар, є чимось більшим, ніж комерційні підприємства. Вони є частиною ширшої громадянської екосистеми, яка сприяє національній стійкості. Підтримка підприємництва допомагає стабілізувати місцеву економіку, підтримувати структури громад та запобігати руйнуванню повсякденного життя.

Загальний валовий товарообіг гриль-бару становитиме 42 121,17 тис. грн, при цьому чистий дохід від реалізації продукції — 35 100,97 тис. грн. Операційні витрати складуть 28 132,37 тис. грн, що дозволить отримати фінансовий результат від звичайної діяльності до оподаткування в обсязі 6 968,6 тис. грн.

Очікуваний чистий прибуток становитиме 5 714,25 тис. грн, а рівень рентабельності продажів — 16,28%, що вказує на ефективну комерційну діяльність гриль-бару. Поріг рентабельності в грошовому вираженні становить 18 931,9 тис. грн, а середній чек — 160,9 грн.

Окупність капітальних вкладень прогнозується на рівні 2,86 року, що є оптимальним терміном для підприємства ресторанного господарства з форматом гриль-бару

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт: $V_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}}$, грн. де $S_{\text{буд}}$ – площа будівлі, m^2 , $Ц_{\text{буд}}$ – питома вартість будівлі, $грн/m^2$.

Питому вартість 1 м² будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства. У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 282 \text{ м}^2, C_{\text{буд}} = 50.1 \text{ тис грн./м}^2$$

$$B_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * C_{\text{буд}} = 14128200 \text{ грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Таблиця 2.2.9.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1.	Холодильна шафа	ШХ-0,40М	4	18.0	79.2
2.	Процесор	R 301	1	85.3	93.9
3.	Ванна мийна	ВМ-2СМ	2	5	11.0
4.	Стіл виробничий	СПСМ-1	5	6.0	33.0
5.	Раковина для миття рук	РР	4	2.5	11.0
6.	Бак для відходів	БВ	5	1.2	6.6
7.	Процесор	AR-5	1	60.0	66.0
8.	Плита електрична	Kovinastoj E8-T27/P	1	70.0	77.0
9.	Фритюрниця	ФЕН-1	1	25.0	27.5
10.	Електрошашличниця	ЕШ-3.0/220 10-8	1	30.0	33.0
11.	Стіл виробничий	СПСМ-3	3	6.0	19.8
12.	Марміт	СРТЕСМ	1	40.0	44.0
13.	Гриль горизонтальний	ЕСG20RR	1	35.0	38.5
1.	Гриль вертикальний	P11LPG	1	45.0	49.5
2.	Ванна мийна	ВМ-1А	3	3.8	12.6
3.	Стіл для установки засобів малої механізації	СПММ-1500	1	7.0	7.7
4.	Марміт	ПВВ(ПХЗ)-	1	50.0	55.0

		70			
5.	Хліборізка	CPX-130	1	20.0	22.0
6.	Слайсер	OBERWERK - 370 AC	1	45.0	49.5
7.	Кавомашина	LA SAN MARCO 85 S RACTICAL 85	1	110.0	121.0
8.	Барна стійка	-	1	45.0	49.5
9.	Льодогенератор	BREMACB8 4 A	1	180.0	198.0
10	Загальна вартість				1105.3

Таблиця 2.2.9.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	195.87	78.35
2	Інші основні засоби	20	195.87	39.2

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо сталою у вигляді

І бюджет = 85 тис. грн

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. Грн.

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.9.3 - Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн.
Вартість будівництва	14128.2
Вартість кухонного обладнання	1105.3
Вартість меблів для залів підприємства	442.12

Вартість інших основних засобів	221.06
Вартість створення запасу сировини і товарів	263.85
Інноваційні витрати	85.0
Інші інвестиційні витрати	200.0
Загальна вартість	16445.53

Таблиця 2.2.9.4 - Розрахунок валового товарообігу у розрахунку на рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	120346.2	42121.17	100
-по продукції власного виробництва	84404.4	29541.54	68,77
-по покупних товарах	35941.8	12579.63	31,23
Собівартість реалізованої продукції	52770	18469.5	X

Таблиця 2.2.9.5 - Розрахунок собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	52770	18469.5

Таблиця 2.2.9.6 - Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн.
1	Адміністративно управлінський персонал	4,00	3 – 7 МЗ*	1280
2	Виробничий персонал	6,00	2 – 5 МЗ*	1920
3	Працівники торговельної зали	4,00	2 – 5 МЗ*	1280
4	Допоміжний персонал	2,00	1,5 – 3 МЗ*	480
Всього				4960

Таблиця 2.2.9.7 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		

група 3 - будівлі, споруди, передавальні пристрої	5 7 10	14128.2	706.41
група 4 - машини та обладнання	20	1105.3	221.06
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	442.12	110,53
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	39.2	3.14
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			1041.14

Таблиця 2.2.9.8 - Зведені витрати за статтями

№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	1 438,94
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	240.63
3	Вартість централізованого водопостачання для виробничих потреб	Змінні	18.90
4	Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб	Умовно-постійні	47.25
5	Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб	Змінні	12.49
6	Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб	Умовно-постійні	41.58
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120.00
Всього			1919.79

Таблиця 2.2.9.9 - Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	Кількість заміну рік	Вартість одиниці, грн.	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість форми працівника виробничий персоналу	6.0	2	900	10,8
2	Вартість форми працівника торговельної зали	4.0	2	900	7.2
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	2.0	2	800	3.2
Загальна вартість спецодягу					21.2
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				42.4
Всього					63.6

Таблиця 2.2.9.10 - Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	18469.5
2. Витрати на оплату праці.	4960.0
3. Відрахування на соціальні заходи	1091.2
4. Амортизаційні відрахування.	1041.14
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1919.79
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	63.6
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,00
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	1.6
10. Витрати на транспортування.	1.6
11. Витрати на охорону ЗРГ.	5.5
12. Інші поточні витрати діяльності.	548.44
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати.	28132.37

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці .

Таблиця 2.2.9.11 - Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
-----------------------------	---------------------------

Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	18469.5
Змінна частина витрат на утримання ОФ	1470.33
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	30,00
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	1.6
Витрати на транспортування.	1.6
Разом змінні витрати (Взм)	19973.03
Витрати на оплату праці.	4960.0
Відрахування на соціальні заходи	1091.2
Амортизаційні відрахування.	1041.14
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	63.6
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
Витрати на охорону ЗРГ.	5.5
Постійна частина витрат на утримання ОФ	449.46
Інші поточні витрати діяльності.	548.44
Разом постійні витрати (Впост)	8159.34
Разом поточні витрати (Вод)	28132.37

Таблиця 2.2.9.2 – Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн	42121.17
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн	7020.2
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн	35100.97
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн	28132.37
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн	6968.6
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	1254.35
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн	5714.25

Таблиця 2.2.9.13 – Основні економічні показники роботи підприємства

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	42121.17
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	35100.97
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	28132.37
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	6968.6
5	Чистий прибуток	тис. грн.	5714.25
6	Рентабельність продажів	%	16.28

7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	18931.9
8	Середній чек	грн.	160.9
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2.86

2.2.10. Закусочна «Бургери» з пельменною

Поєднуючи два підприємства харчування, а саме пельменну з закусною «Бургери» ми організуємо комплексне підприємство - комплексну спеціалізовану закусочну. Комплексне підприємство - це об'єднання підприємств різних типів в одному будинку з повною або частковою централізацією виробництва, зберігання продуктів і управління.

Закусочна – це один із видів закладів громадського харчування, який призначений для швидкого обслуговування великої кількості відвідувачів, а в меню переважно обмежена кількість страв нескладного приготування. По суті це різновиди їдальні у класичному її стилі. У наш час цей тип закладів трохи еволюціонував, за рахунок технічних рішень, сучасного ремонту та цікавого меню, але філософія залишилася такою ж.

Конкуренція в цьому сегменті висока, але водночас вузька спеціалізація на один із напрямків страв може дозволити виділитися серед конкурентів. На відміну від сучасних кафе, в закусочній меню переважають домашні страви, які всі звикли їсти, а ціник на обід досить низький, саме цими факторами вони такі популярні як серед молоді, так і старшого покоління. Деякі умільці організують навіть такі заклади на колесах, у пересувних кіосках, сегментуючись, наприклад, на пельменях чи варениках.

Вибір формату закладу залежить від багатьох причин, таких як конкуренція, початковий капітал, цільова аудиторія.

Щоб підприємство приносило великий дохід і окупувало себе, його потрібно правильно розташувати. Важливу роль тут грає меню, смак, свіжість, ситість наданих страв. Заклад має бути затишним, чистим, простим в оформленні, але зручним у використанні, закусочні з високими столиками та гідним асортиментом якраз. Потік клієнтів буде постійним, дохід зростатиме. Також важливо наявність конкурентів на вашій території. В ідеалі, їх не повинно бути поруч з вашим закладом (якщо таке можливе в наш час). Якщо це неможливо, тоді можливі такі варіанти розміщення закусочної. Перший варіант - потік клієнтів у конкурентів занадто великий, і вони не справляються зі всіма людьми. В даному випадку можна сміливо відкривати своє закладу поруч. Другий варіант - якщо ви можете запропонувати клієнтам найкращий сервіс або асортимент продуктів, ніж конкуренти. Або ж ваші ціни будуть нижчими, ніж у ваших конкурентів. Необхідно вивчити пропозицію конкурентів і поспілкуватися з їх клієнтами, з'ясувати, чого їм не вистачає. Таким чином, у вас з'явиться загальна картина, яка допоможе визначитися, з чого почати свій бізнес.

Одна з найбільш великих витрат - купівля обладнання і необхідної меблів. Вам точно знадобляться прилавки, шафи, вітрини холодильні

установки. Багато що залежить від напрямку вашого закладу і від продаваних в ньому страв. Вам точно знадобляться столи і стільці.

При складанні меню, орієнтуйтеся на свої дослідження. Тобто, врахуйте те, що пропонують ваші конкуренти. Основний акцент можна зробити на страви, які швидко готуються. Часто в закусточних готують страви з напівфабрикатів.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок вартості будівництва

У вартість будівництва включаються як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$В_{буд} = S_{буд} * Ц_{буд} = 2968$ тис.грн

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначається відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначається за прайс-листами виробників обладнання.

Кошторисна вартість розраховується з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

1.

Таблиця 2.2.10.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис. грн.
1	Пельменний настільний автомат	JGL 60 (AR) Foodatlas	1	16000	17,6
2	На столі базовому	СБ	1	2500	2,75
3	Котлетний автомат настільний	FORMATIC R1200	1	11000	12,1
4	На столі базовому	СБ	1	2500	2,75
5	Привід універсальний	ПУ – 06	2	6000	13,2
6	Машина для нарізання овочів універсальна	МРО-50-200	1	5000	5,5
7	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	6000	6,6
8	Машина для чищення картоплі	МОК-125	1	7000	7,7
9	Ванна мийна	ВМ-1	4	3000	13,2
10	Стілець для розрубу	РС – 1	1	3000	3,3

11	Стіл виробничий секційний модульний	СПСМ-2	4	3500	15,4
12	Шафа холодильна	ШХ-0.8	1	35000	38,5
13	Камера шокового заморожування	20xGN1/1	1	50000	55
14	Стелаж пересувний	СП – 125	2	3000	6,6
15	Раковина		1	1000	1,1
16	Бак для відходів		2	500	1,1
17	Апарат для варіння пельменів	ПМЭ - 12	1	9000	9,9
18	на столі базовому	СБ	1	2500	2,75
19	Сковорода електрична	СЕ-0,22-0,1	1	17000	18,7
20	Котел електричний	КПЭ – 160	2	13000	28,6
21	Котел електричний	КПЕ-100	1	11000	12,1
22	Плита електрична	ПЭ-0,51	1	18000	19,8
23	Фритюрниця	ФЭСМ – 20	1	15000	16,5
24	Шафа пекарна електрична	ШПЭСМ-3	1	17000	18,7
25	Стелаж	СП – 125	2	3000	6,6
26	Стіл виробничий	СПСМ – 2	4	2500	11
27	Просіювач малогабаритний вібраційний	МПМВ – 300	1	7000	7,7
28	Тістомісильна машина	МТИ – 100	1	18000	19,8
29	Підтоварник	ПТ-4а	1	5600	6,16
30	Раковина	-	1	1000	1,1
31	Бак для відходів	-	1	500	0,55
32	Холодильна шафа	ШХ – 0,4 М	1	32000	35,2
33	Стіл з охолоджуваною шафою й гіркою	СОЭСМ – 3	1	12000	13,2
34	Стіл виробничий	СПСМ – 2	1	2500	2,75
35	Стелаж	СП – 125	1	3000	3,3
36	Хліборізка	Losamet	1	5000	5,5
37	на столі для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75

38	Шкаф для хліба	ШХ-1	1	3000	3,3
39	Раковина	-	1	1000	1,1
40	Бак для відходів	-	1	500	0,55
41	Посудомийна машина	ММТУ-1000М	1	18000	19,8
42	Ванна мийна	ВМ -1А	3	3000	9,9
43	Водонагрівач	МЭ – 1В	1	8000	8,8
44	Стіл для збору залишків їжі	З – 1	1	2500	2,75
45	Стіл підсобний	СП	1	2500	2,75
46	Шафа для посуду	ШП – 1	1	3000	3,3
47	Бак для відходів	-	1	500	0,55
48	Ванна мийна	ВМ - 1	2	2500	5,5
49	Підтоварник металевий	ПТ -2	1	5600	6,16
50	Стелаж	СЖ – 1 А	1	3000	3,3
51	Бак для відходів	-	1	500	0,55
52	Раковина	-	1	1000	1,1
53	Буфетна стійка	БС	1	12000	13,2
54	Прилавок-Вітрина охолоджувана	UDD 300 SC	1	14000	15,4
55	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	18000	19,8
56	Стелаж	СЖ-1А	1	3000	3,3
57	Бачок		1	500	0,55
58	Раковина для мийки рук РР		1	1000	1,1
Загальна вартість					567,82

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів
Цей розрахунок представлено у таблиці.

Таблиця 2.2.10.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання,	Загальна вартість, тис. грн.
---	--------------	---------------------------	---	------------------------------

			тис.грн.	
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	50	567,82	283,91
2	Інші основні засоби	25	567,82	141,955

Розрахунок вартості нематеріальних активів

Величину інвестицій в нематеріальні активи підприємства приймаємо такою, що дорівнює величині інноваційного бюджету, розрахованого при виконанні курсової роботи з дисципліни "Інноваційний менеджмент".

І бюджет = 98,6 тис. грн.

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. (Для цього використовуємо розрахунки таблиці 4. «Розрахунок валового товарообігу підприємства» де визначається вартість сировини і товарів на 1 один день роботи закладу ресторанного господарства). Розраховане значення витрат вносимо до таблиці 3.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 200 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат, розрахованих в попередніх пунктах наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.10.3 - Кошторис інвестиційних витрат

Інвестиційні витрати	Вартість, тис.грн.
Вартість будівництва	2968
Вартість кухонного обладнання	567,82
Вартість меблів для залів підприємства	283,91
Вартість інших основних засобів	141,955
Вартість створення запасу сировини і товарів	282,05
Інноваційні витрати	98,60
Інші інвестиційні витрати	200
Загальна вартість	4542,34

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Таблиця 2.2.10.5 – Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума		Питома вага, %
	у розрахунку на день, грн	за рік, тис.грн.	
Валовий товарообіг	315898,40	110564,44	100
-по продукції власного виробництва	281088,80	98381,08	88,98
-по покупних товарах	34809,60	12183,36	11,02
Собівартість реалізованої продукції	94017,38	32906,08	X

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за калькуляційними статтями

7.

Таблиця 2.2.10.6 - Розрахунок собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	94017,38	32906,08

8.

Таблиця 2.2.10.7 - Розрахунок витрат на оплату праці

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн	Оплата праці за рік, тис.грн.
1	Адміністративно управлінський персонал	6,00	3 – 7 МЗ*	2808
2	Виробничий персонал	12,00	2 – 5 МЗ*	4680
3	Працівники торговельної зали	10,00	2 – 5 МЗ*	3120
4	Допоміжний персонал	6,00	1,5 – 3 МЗ*	936
Всього				11544

Таблиця 2.2.10.8 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі,	5	2968	148,40
споруди,	7		
передавальні пристрої	10		
група 4 - машини та обладнання	20	567,82	113,56
група 5 - транспортні засоби	20		
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	25	283,91	70,98
група 7 - тварини	17		
група 8 - багаторічні насадження	10		
група 9 - інші основні засоби	8	141,955	11,3564
група 10 - бібліотечні фонди	-		
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	20		
група 13 - природні ресурси	-		
група 14 - інвентарна тара	17		
група 15 - предмети прокату	20		
група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			344,30

Витрати на вивезення сміття приймемо умовно на рівні 5-10 тис.грн. в місяць.

Таблиця 2.2.10.10 - Зведені витрати за статтями

№	Стаття витрат	Вид витрат	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість електроенергії для технологічних потреб	Змінні	460,10
2	Вартість електроенергії для побутових потреб	Умовно-постійні	83,48
3	Вартість централізованого водопостачання для	Змінні	68,28

	виробничих потреб		
4	Вартість централізованого водопостачання для побутових потреб	Умовно-постійні	136,55
5	Вартість централізованого водовідведення для виробничих потреб	Змінні	38,70
6	Вартість централізованого водовідведення для побутових потреб	Умовно-постійні	101,99
7	Витрати на вивезення сміття	Умовно-постійні	120,00
Всього			1009,08

Таблиця 2.2.10.11 - Розрахунок вартості малоцінних, швидкозношуваних предметів

№	Найменування	Загальна кількість	Кількість заміну у рік	Вартість одиниці, грн.	Сума витрат, тис.грн
1	Вартість форми працівника виробничий персоналу	12,00	2	400	9,6
2	Вартість форми працівника торговельної зали	10,00	2	400	8
3	Вартість форми працівника допоміжного персоналу	6,00	2	200	2,4
Загальна вартість спецодягу					20
4	Вартість інших малоцінних, швидкозношуваних предметів				40
Всього					60

Таблиця 2.2.12 - Кошторис операційних витрат

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів	32906,08
2. Витрати на оплату праці.	11544,00
3. Відрахування на соціальні заходи	2539,68
4. Амортизаційні відрахування.	344,30
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1009,08
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	60,00
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	32,50
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	4935,91
10. Витрати на транспортування.	4935,91
11. Витрати на охорону ЗРГ.	2628,00
12. Інші поточні витрати діяльності.	29852,40
13. Фінансові витрати	0,00
Разом поточні витрати.	90787,87

Розрахуємо за елементами операційних витрат змінні та постійні витрати, результати представлено у таблиці.

Таблиця 2.2.10.13 - Кошторис операційних витрат за змінними та постійними витратами

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
Собівартість продукції власного виробництва та купівельних товарів.	32906,08
Змінна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	567,07
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	32,50
Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	4935,91
Витрати на транспортування.	4935,91
Разом змінні витрати (Взм)	43377,48
Витрати на оплату праці.	11544,00
Відрахування на соціальні заходи	2539,68
Амортизаційні відрахування.	344,30
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	60,00
Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0,00
Витрати на охорону ЗРГ.	2628,00
Постійна частина витрат на утримання ОФ (див. табл 10)	442,01
Інші поточні витрати діяльності.	29852,40
Разом постійні витрати (Впост)	47410,39
Разом поточні витрати (Вод)	90787,87

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

Таблиця 2.2.10.14 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Стаття	Розрахунок	Разом за рік
1	Валовий товарообіг (ВТ) за рік, тис. грн.	Табл. 5	110564,44
2	Податок на додану вартість (ПДВ), тис. грн.	= ВТ/6	18427,41
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД), тис. грн.	=ВТ-ПДВ	92137,03
4	Витрати операційної діяльності (Вод), тис. грн.	Табл. 5	90787,87
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР), тис. грн.	=ЧД-Вод	1349,17
6	Податок на прибуток (ПП), тис. грн	=ФР*0,18	242,85
7	Чистий прибуток (ЧП), тис. грн.	=ФР-ЧП	1106,32

Розрахунок порогу рентабельності проекту

Розмір виручки, яка дорівнює сукупним витратам підприємства, тобто безприбутковий обіг, через який підприємство повинно перейти, щоб вийти із зони збитків і перейти в зону прибуткової діяльності, називають порогом рентабельності.

Поріг рентабельності в грошовому вираженні розраховується за формулою:

$$\text{ПРГ} = \text{ЧД} * \text{Впост} / (\text{ЧД} - \text{Взм})$$

де ЧД – чистий дохід від реалізації (табл. 15), тис. грн.

Впост – постійні витрати (табл. 14), тис. грн.

Взм – змінні витрати (табл. 14), тис. грн.

9.6 Розрахунок середнього чеку закладу ресторанного господарства

Середник чек – це показник, який використовується закладами ресторанного господарства для орієнтації гостей щодо цінового сегменту закладу, це приблизний діапазоні цін, на який варто орієнтуватися при виборі.

Існує багато поглядів на розрахунок середнього чеку. При проведенні розрахунків дипломного проекту застосовуємо один з найбільш показових методів – розрахунок середнього чека на гостя.

Середній чек на гостя – показує на яку суму в середньому замовив один гість. Цей показник дає розуміння дорого або дешево гостям в закладі. На підставі нього можна робити висновки про формат закладу, відповідність концепції та ін.

Середній чек на гостя розраховується за формулою:

$$\text{СЧ} = \text{ВТд} / \text{Кг}$$

де ВТд – валовий товарообіг за день (табл. 5), грн.

Кг – кількість гостей за день, осіб.

Орієнтовні значення показника наступні:

1. Сегмент з середнім чеком до 5 євро. Це сегмент барів, невеликих кав'ярень, кафе з кондитерськими виробами – тобто без серйозних технологічних процесів в закладі. Гості приходять в такі заклади, щоб купити закуски і 1-2 напої.

2. Сегмент з середнім чеком 5-15 євро. Це звичайні піцерії, ресторани, кафе, де є офіціанти, розширене меню, технологічна кухня, 50-60 позицій в меню, де є розширений бар.

3. Сегмент з середнім чеком 20 євро і вище. Це ресторани з більш складними стравами і напоями вищої категорії, на 100 і більше посадочних місць, з красивим інтер'єром і подачею.

9.7 Розрахунок показників ефективності проекту

Ефективність проекту визначається зіставленням ефекту від здійснення інвестиційних витрат з їх величиною.

Показниками ефективності проекту є: коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності та рівень рентабельності.

16.

Таблиця 2.2.10.16 – Основні економічні показники роботи підприємства, що проектується

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	110564,44

2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	92137,03
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	90787,87
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	1349,17
5	Чистий прибуток	тис. грн.	1106,32
6	Рентабельність продажів	%	11,20
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	89587,62
8	Середній чек	грн.	354,50
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	4,11

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження

2.2.11. Закусочна «Чебуреки»

Темою кваліфікаційної роботи передбачено проект закускової «Чебуреки» з магазином кулінарії для ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеси.

Дуже популярні раніше чебуречні, зараз знаходять друге дихання. У 2000-х їх затьмарили фаст-фуди. Але зараз люди знову почали повертатися до апетитних пиріжків із м'ясом. Одним із основних плюсів є те, що даний продукт не потрібно рекламувати, оскільки всі про нього знають.

Чебуреки – це пиріжок із прісного тіста з м'ясною начинкою та приправами. У традиційній технології м'ясо для начинки нарізалось дрібними шматочками, а в наш час для цього використовують фарш із додаванням цибулі та перцю. Готування відбувається у великій кількості олії за нормальної температури близько 200 градусів Цельсія.

Перед тим як скласти детальний бізнес план чебуречної вам потрібно визначитися з форматом закладу, і він часто залежить від вашого стартового капіталу, або можливості знайти хорошу орендну площу. Їх може бути кілька.

1.) Найдешевшим рішенням з мінімальними вкладеннями буде торгівля чебуреками з візка. Напевно, ви бачили таких підприємців на овочевих ринках. Вкладення мінімальні - покупка термоконтейнера, в якому буде підтримуватися температура (приблизно вартість \$100 - \$250), самі пиріжки можна пекти прямо у себе вдома. Зрозуміло, що в такому режимі багато грошей не заробиш, але як додатковий заробіток цілком може зійти. З мінусів можна назвати низький рівень довіри до такої продукції з боку покупців.

2.) Кіоск або вагончик (переобладнаний автомобіль) для торгівлі чебуреками. Даний формат надійніший і дозволяє заробити трохи більше грошей за рахунок продажу додаткових продуктів, напоїв, чіпсів та іншого. Як правило витрати не такі вже й великі, але для старту такого бізнесу вам потрібні будуть як мінімум \$10000 – \$12000. Якщо ви орендуватимете вже готове торгове місце, то витрати значно скоротяться, за рахунок відсутності необхідності купувати обладнання.

3.) Повноцінна чебуречна у форматі кафе. Тут ви можете надати широкий асортимент страв та напоїв, зробити зал для клієнтів та оформити все у потрібному стилі. Основною стравою можна зробити чебуреки з різними начинками.

У нашій роботі ми розглянемо останній варіант запуску такого бізнесу.

Для ведення офіційної діяльності, нам потрібно буде оформити всі відповідні документи для торгівлі або для роботи у форматі кафе. Важливо розуміти, що чебуречна – це бізнес у форматі громадського харчування, і тут буде багато складнощів та вимог з боку органів контролю. До того ж, будьте готові до постійних перевірок, тому пропрацюйте всю документацію дуже детально.

Щоб скоротити ризики, ми рекомендуємо звернутися до досвідченого юриста, який допоможе з оформленням усіх паперів, та забезпечить юридичними консультаціями в майбутньому.

Важливо ще спочатку розуміти цільового покупця та підлаштовуватися під нього. Виробництво та продаж чебуреків – це бізнес, який будуватиметься у форматі закладу швидкого харчування. Відвідувач зайшов - зробив замовлення - швидко поїв - і пішов далі займатися своїми деталями. Ми виділили список найнеобхідніших вимог до приміщення.

1.) Площа приміщення бажано має бути від 150 кв. Вона повинна розділятися на зал для відвідувачів, кухню, вбиральні, та господарський приміщення.

2.) Обов'язково підключення всіх видів комунікацій – вода, газ, електрика, вентиляція.

3.) Дуже важливе місце розташування. Підшукуйте будинок у прохідних місцях. Вам потрібно орієнтуватись на постійний потік людей. Відмінним рішенням будуть приміщення біля офісних центрів та ВНЗ.

4.) Наявність транспортної розв'язки як мінімум буде не зайвою.

5.) Перед тим як робити ремонт та розводити комунікації дізнайтеся про всі вимоги у вашому місцевому СЕС.

Сама технологія приготування такої страви досить не складна. Для початку робиться тісто з борошна води та солі. Після чого воно розкочується в коржик завтовшки кілька міліметрів. Далі на одну його половину викладається начинка, зазвичай це м'ясний фарш (свинина, баранина), а друга частина згортається, після чого страва набуває форми півмісяця. І наприкінці виріб обсмажується в маслі чи жирі, до повного приготування.

Крім чебуреків можна продавати прохолодні та гарячі напої, випічку, жуйки, шоколадні батончики та інші додаткові товари, які можуть зацікавити відвідувачів кафе. Відмінним ходом, буде опрацювання меню салатів, які чудово поєднуються з тими ж чебуреками.

Найважливішу роль відіграватиме кухар, як і в будь-якому кафе, ресторані чи закладі громадського харчування.

Також вам потрібні будуть: офіціанти, бармен, прибиральниця, бухгалтер. Частину цих обов'язків ви можете взяти на себе.

Також подбайте про безпеку свого закладу шляхом встановлення пожежної та охоронної сигналізації з підключенням до пульта охоронної фірми.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проект доцільний.

Розрахунок вартості будівництва

Попередню вартість будівництва розраховуємо за укрупненими показниками вартості будівельних робіт:

$$Вбуд = Sбуд * Цбуд$$

де $Sбуд$ – площа будівлі, m^2 ,

$Цбуд$ – питома вартість будівлі, грн/ m^2 .

Питому вартість $1 m^2$ будівельних робіт визначаємо за ринковими цінами поточного періоду, які склалися в регіоні розміщення нового підприємства.

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$Sбуд = 540 \text{ м}^2$$

$$Цбуд = 5 \text{ тис грн.}$$

$$Вбуд = Sбуд * Цбуд = 2700 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок вартості виробничого обладнання

Кількість виробничого обладнання визначаємо відповідно до виробничої програми підприємства. Вартість визначаємо за прайс-листами виробників обладнання. Кошторисну вартість розраховуємо з урахуванням витрат на доставку і проведення налагоджувальних робіт, які складають 10% від вартості обладнання.

Таблиця 2.2.11.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна
					вартість, тис. грн.
1	Машина для нарізання овочів універсальна	МРО-50-200	1	5400	5,94
2	Стіл для установки засобів малої механізації	СММСМ	1	2500	2,75
3	Стіл виробничий	СПСМ-2	4	2500	11,00
4	Ванна мийна	ВМ-2	2	3000	6,60
5	холодильна шафа	ШХ-0.4	1	29000	31,90

6	Стілець для розрубів	РС-1	1	2500	2,75
7	Картоплеочисна машина	SIRMAN	1	5700	6,27
8	Привід універсальний	MT-1	1	8700	9,57
9	Раковина для миття рук	-	1	1000	1,10
10	Бак для відходів	-	2	500	1,10
11	Просіювач малогабаритний вібраційний	МПМВ – 300	1	4300	4,73
12	Тістоміс спіральний	GAM S 40	1	11200	12,32
13	Пароконвектомат	Н ММ-6/11, Іспанія	1	17000	18,70
14	Фритюрниця електрична	ФЭСМ-20	1	12300	13,53
15	Апарат для готування й роздачі чаю й кава	АЧК-1	1	8900	9,79
16	на столі базовому	СБ	1	2500	2,75
17	Плита електрична	ПЭ-0,51	1	13000	14,30
18	Вставка секційна	ВСМ-210	1	5600	6,16
19	Котел електричний	КЭ – 100	1	16000	17,60
20	Шафа пекарна електрична	ШПЭСМ-3	1	26000	28,60
21	Стіл виробничий модульний секційний	СПСМ-2	4	2500	11,00
22	Стелаж кондитерський пересувний	СПЖ-2	1	3000	3,30
23	Раковина	-	1	1000	1,10
24	Бак для відходів	-	1	500	0,55
25	Стіл з охолоджуваною шафою й гіркою	СОеСМ – 3	1	14000	15,40
26	Стіл виробничий	СПСМ – 2	2	2500	5,50
27	Холодильна шафа	ШХ – 0,4	1	29000	31,90
34	Прилавок-Вітрина охолоджувана	UDD 300 SC	1	13000	14,30
35	Низькотемпературна секція	UDD 400 BR	1	15000	16,50
36	Стелаж стаціонарний	СЖ-1А	1	3000	3,30
37	Бачок для відходів	БО	1	500	0,55
38	Раковина для мийки рук	РР	1	1000	1,10
39	Машина мийна	МПУ –700	1	6700	7,37
40	Ванна мийна	ВМ -1А	3	3000	9,90
41	Водонагрівач	МЭ – 1В	1	8000	8,80
42	Стіл для збору залишків їжі	З – 1	1	2500	2,75
43	Стіл підсобний	СП	1	2500	2,75
44	Шафа для посуду	ШП – 1	1	3000	3,30
45	Бак для відходів	-	1	500	0,55
46	Ванна мийна	ВМ - 1	2	1000	2,20
47	Підтоварник металевий	ПТ -2	1	5600	6,16
48	Стелаж	СЖ – 1 А	1	3000	3,30
49	Бак для відходів	-	1	1000	1,10
50	Раковина	-	1	500	0,55
Загальна вартість					386,54

Розрахунок вартості інших видів основних виробничих фондів

Для забезпечення ефективної роботи підприємства воно крім

виробничого обладнання має бути забезпечене іншими видами основних виробничих фондів, а саме: транспортними засобами; інструментами, приладами, інвентарем (меблі); іншими основними засоби. Витрати на їх придбання розраховуємо умовно як відсоток від загальної вартості виробничого обладнання.

Таблиця 2.2.11.2 - Розрахунок вартості інших видів основних виробничих заслбів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунк у	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	2	3	4	5
			(табл. 1)	(п3*п4/100)
1	Транспортні засоби	10	386,54	38,65
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	386,54	154,62
3	Інші основні засоби	10	386,54	38,65

Розрахунок вартості створення запасу сировини і товарів

Для відкриття підприємства і забезпечення його безперебійної роботи заплануємо створення стратегічного запасу сировини і товарів на 5 днів роботи. Створення запасу сировини і товарів =126,86 тис. грн.

Розрахунок інших інвестиційних витрат

Вартість інших витрат, що не включені в попередні пункти приймемо умовно на рівні 100 тис. грн.

Розрахунок загальної вартості інвестиційних витрат

Загальна вартість інвестиційних витрат наведена в таблиці.

Таблиця 2.2.11.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	2700,00
2	Виробниче обладнання	386,54
3	Транспортні засоби	38,65
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	154,62
5	Інші основні засоби	38,65
6	Створення запасу сировини і товарів	126,86
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
Загальна сума витрат за проектом		3545,32

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Таблиця 2.2.11.4 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	70026,86	24509,40
-по продукції власного виробництва	59064,14	20672,45
-по закупних товарах	10962,72	3836,95

Планування операційних витрат закладу ресторанного господарства за економічними елементами

Таблиця 2.2.11.5 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	25372,05	8880,22
Інші матеріальні витрати		1332,03
Всього		10212,25

Розрахунок витрат на оплату праці

Витрати за цим елементом представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці. Для розрахунку цієї статті використаємо дані щодо штату працівників підприємства та рівня заробітних плат робітників.

Таблиця 2.2.11.6 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

* МЗ - мінімальна заробітна плата станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.

З метою спрощення розрахунків, витрати на оплату праці допускається розрахувати на рівні 17 % від валового товарообігу підприємства за рік.

Витрати на оплату праці = 3676,41 тис.грн.

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Витрати за цим елементом включають відрахування єдиного соціального внеску і розраховуються як 22% від витрат на оплату праці, за ставкою що діє станом на 1 січня року розрахунку дипломного проекту.
Відрахування на соціальні заходи = 808,81 тис.грн.

Розрахунок амортизації

Таблиця 2.2.11.7 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн.	Амортизація, тис.грн
1	2	3 (табл. 3)	4 (п3*п2/100)
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	2700,00	135,00
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	386,54	77,31
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	38,65	7,73
група 7 - тварини	25	154,62	38,65
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	38,65	3,09
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
група 16 - довгострокові біологічні активи	20		
Всього	100		261,79

Розрахунок інших витрат

Інші витрати умовно визначаємо у обсязі 15 % від валового товарообороту.

Розрахунок загальної вартості витрат операційної діяльності

Після розрахунків за окремими елементами витрат складаємо кошторис операційних витрат.

Таблиця 2.2.11.8 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	10212,25
2	Витрати на оплату праці	3676,41
3	Відрахування на соціальні заходи	808,81

4	Амортизація	261,79
5	Інші витрати	4656,79
Всього витрат		19616,04

Планування операційного прибутку закладу ресторанного господарства

1.

Таблиця 2.2.11.9 - Планування основних результатів діяльності підприємства

№	Показник	Розрахунок	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	Табл. 5	49018,8
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	= ВТ/6	4084,90
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	=ВТ-ПДВ	40849,0
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	Табл. 10	39232,08
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	=ЧД-Вод	1616,92
6	Податок на прибуток (ПП)	=ФР*0,18	291,04
7	Чистий прибуток (ЧП)	=ФР-ЧП	1325,88

Розрахунок показників ефективності проекту

Таблиця 2.2.11.10 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	49018,8
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	40849,0
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	39232,08
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	1616,92
5	Податок на прибуток, тис. грн.	291,04
6	Чистий прибуток, тис. грн.	1325,88
7	Рентабельність продажів, %	8,50
8	Середній чек, грн.	248,00
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	4,35

З таблиці можна бачити, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

2.2.12. Закусочна «Пончики» з вареничною

Проект створення закускової "Пончики" з вареничною у складі ресторанного комплексу "ODESA STREET FOOD" у Хаджибейському районі м. Одеси передбачає організацію сучасного закладу громадського харчування, який поєднує в собі автентичні кулінарні традиції з актуальними запитами сучасного споживача. Такий формат здатен не лише задовольнити щоденні гастрономічні потреби місцевого населення та туристів, але й стати культурно-гастрономічною візитівкою локації.

Хаджибейський район є одним із динамічно розвинених адміністративних районів міста Одеси, де активно формується нова інфраструктура, з'являються житлові квартали, торгові комплекси, зростає кількість офісів та об'єктів обслуговування населення. В районі проживає велика кількість молодих сімей, студентів, офісних працівників, що створює постійний попит на швидке, доступне та смачне харчування. Розташування закладу на території "ODESA STREET FOOD" додатково посилює привабливість проєкту, адже цей комплекс уже має свою аудиторію та є популярною гастрономічною локацією для жителів і гостей міста.

Заклад буде спеціалізуватись на приготуванні та продажу пончиків і вареників — двох страв, що поєднують у собі простоту, смак і традицію. Історично, пончики є стравою, що має глибоке коріння в кулінарній історії Європи та Середземномор'я. Відомо, що ще у Стародавньому Римі пончики готували під час свят зимово-весняного циклу. Спочатку вони не були солодкими, і лише згодом, під впливом арабської кухні, почали готуватись з медом, фруктами, цукром, ставши одним із найулюбленіших ласощів у багатьох країнах світу.

Сьогодні пончики — це не лише десерт. Це — символ радості, дитинства, тепла. Їх популярність пояснюється не лише приємним смаком, а й естетикою подачі та широким асортиментом начинок, форм, розмірів. У межах даного проєкту планується впровадити як класичні пончики з повидлом, згущеним молоком, шоколадом, так і нові авторські рішення зі свіжими ягодами, горіхами, кремами.

Поруч із пончиками в меню будуть представлені вареники — знакова страва української кухні, що має глибоке етнічне та емоційне значення для більшості українців. Вареники — це не просто їжа, а елемент культурної спадщини, який передається з покоління в покоління. Їх люблять усі — від дітей до літніх людей. У нашому проєкті буде зроблено акцент на якісному домашньому тісті (на основі добре просіяного борошна) та натуральних начинках: картопля, капуста, сир, м'ясо, вишня. Для різноманіття будуть запропоновані також варіації вареників без глютену чи з оригінальними поєднаннями інгредієнтів.

Меню закладу умовно поділятиметься на два напрямки: солодко-десертний (пончики, пиріжки з солодкими начинками) та ситно-основний (вареники, пиріжки з м'ясом, овочами, крупами). Такий підхід дозволяє охопити широку аудиторію споживачів і задовольнити попит як на швидкі перекуси, так і на повноцінні страви.

Борошняні вироби здавна є основою щоденного раціону людини. Вони є джерелом енергії, мають високу поживну цінність і містять важливі мікроелементи, зокрема вітаміни групи В, що позитивно впливають на нервову систему, стан шкіри та волосся. Також ці вироби мають високий вміст клітковини, що сприяє нормалізації травлення і забезпечує довше відчуття ситості.

Ураховуючи туристичний потенціал Одеси, а також популярність street food формату серед молоді, офісних працівників та сімей з дітьми, проєкт "Пончики" з вареничною має високі шанси на стабільний попит. Окрім гастрономічної складової, у концепцію закладу буде закладено ідею відкритості, домашнього затишку, швидкого і доступного сервісу. Передбачається, що серед постійних відвідувачів закладу будуть як мешканці району, так і працівники навколишніх установ, студенти, молоді батьки з дітьми, а також туристи, що шукають локального гастрономічного досвіду.

Завдяки компактності, мобільності та відносно невеликим інвестиціям у технологічне оснащення, такий формат закладу є ефективним як у постійному, так і в сезонному функціонуванні. Особливо важливо, що меню буде адаптоване як для місцевого споживача, так і для туриста: зі збереженням автентичності, але в сучасному виконанні.

Переваги, недоліки, сильні та слабкі сторони проєкту, конкуренція. Проєкт має низку очевидних сильних сторін, серед яких: поєднання двох популярних і добре впізнаваних напрямків кухні (пончики та вареники); використання доступної сировини, зокрема борошна та натуральних продуктів; можливість масштабування проєкту за рахунок мобільного формату; привабливе розташування на території гастрокомплексу "ODESA STREET FOOD" з постійним потоком відвідувачів; широка цільова аудиторія — від школярів і студентів до працівників офісів і туристів.

До потенційних слабких сторін можна віднести: сезонність туристичного потоку в місті Одеса; залежність від цін на основні інгредієнти (борошно, масло, яйця); конкуренцію з боку вже наявних фаст-фуд точок у комплексі або неподалік.

У Хаджибейському районі вже працює кілька закладів швидкого харчування, зокрема мережевих. Проте більшість із них орієнтована на стандартні пропозиції типу бургери, піца, шаурма. Таким чином, концепція закускової, що спеціалізується саме на пончиках і варениках — з українською автентикою та авторськими варіаціями — дозволяє вигідно відрізнитись від конкурентів.

Перевагами над конкурентами можуть стати:

- акцент на традиційності й емоційному зв'язку з українською кухнею;
- ручна робота й натуральні інгредієнти;
- можливість пропонувати страви для вегетаріанців, дітей, людей з непереносимістю глютену;
- сучасна подача і позиціонування — стильний фуд-хаб з традиційною душею.

Збалансоване співвідношення традиційного та сучасного формату, вдале розташування, економічна доцільність та чітке позиціонування дають змогу очікувати позитивний прийом з боку цільової аудиторії та сталий розвиток проекту в перспективі.

Розрахунок вартості будівництва

У вартість будівництва включаємо як безпосередньо будівельні роботи, так і всі внутрішні роботи, виконані з матеріалів будівельної організації.

$$S_{\text{буд}} = 432 \text{ м}^2$$

$$Ц_{\text{буд}} = 22 \text{ тис грн./м}^2$$

$$В_{\text{буд}} = S_{\text{буд}} * Ц_{\text{буд}} = 9504 \text{ тис.грн}$$

Таблиця 2.2.12.1 - Розрахунок вартості виробничого обладнання

№	Найменування	Марка	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисна вартість, тис.грн.
1	Картоплечистка	МОК-125	1	23000	23,00
2	Привід універсальний	УКМ-1	2	17000	34,00
3	Автомат для формування вареників	НПА-1М-02	1	45000	45,00
4	Апарат для приготування кави і чаю	АЧК-1	1	22000	22,00
5	Бачок д/сміття	БВ	2	1200	2,40
6	Ваги	ШМ-150	1	4500	4,50
7	М'ясорубка	насадка	1	8000	8,00
8	Марміт	VVK-2	1	15000	15,00
9	Мийна ванна	ВМ-2СМ	1	7200	7,20
10	Мийна ванна	ВМ-1Б	1	6800	6,80
11	Мийна ванна пересувна	ВМ-1А	1	7600	7,60
12	Міксер універсальний	МЕТОС АР-30	1	12000	12,00
13	Напівавтомат пиріжковий	АНЗП-М	1	67000	67,00
14	Напівавтомат пончиковий	«Гольфстрим-2»	1	75000	75,00
15	Овочерізка	насадка	1	8500	8,50
16	Плита електрична	ЭП-4ЖШ-К	2	18000	36,00
17	Просіювач борошна	МПМВ-30	1	14000	14,00

18	Раковина	PM	2	1500	3,30
19	Слайсер	CELME-220	1	19500	21,45
20	Стелаж пересувний	СП -125	1	4200	4,62
21	Стіл виробничий	СПСМ-1	3	4400	14,52
22	Стіл виробничий	СПСМ-2	3	4600	15,18
23	Стіл для підготовки борошна і цукру	С-6	1	3900	4,29
24	Тістоміс	GAM S 40	1	66000	72,60
25	Тісторозкатна машина	«Rollmatic» S5BH	1	58000	63,80
26	Фаршезмішувач		1	26000	28,60
27	Фритюрниця	ФЕ-2,0/380-2,5	1	21000	23,10
28	Холодильник	GLOBAL 8CD	1	37000	40,70
29	Холодильник	GLOBAL 48CD	1	58000	63,80
30	Холодильник	ШХ-0,71	1	26500	29,15
31	Холодильник	ШХ-0,56	1	24000	26,40
32	Шафа пекарна	ШПЄСМ – 3	1	53000	58,30
	Загальна вартість				896,61

Таблиця 2.2.12.2 - Розрахунок вартості інших видів основних засобів

№	Найменування	Базова одиниця розрахунку	Загальна вартість виробничого обладнання, тис.грн.	Загальна вартість, тис. грн.
1	Транспортні засоби	10	896,61	89,66
2	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	40	896,61	358,64
3	Інші основні засоби	10	896,61	89,66

Таблиця 2.2.12.3 - Кошторис інвестиційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Будівництво	9504,00
2	Виробниче обладнання	896,61
3	Транспортні засоби	89,66
4	Інструменти, прилади, інвентар (меблі)	358,64
5	Інші основні засоби	89,66
6	Створення запасу сировини і товарів	334,41
7	Інші інвестиційні витрати	100,00
	Загальна сума витрат за проектом	11372,99

Планування операційних доходів закладу ресторанного господарства

Таблиця 2.2.12.4 - Розрахунок валового товарообігу закладу ресторанного господарства за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Валовий товарообіг	176570,30	61799,61
-по продукції власного виробництва	125073,14	43775,60
-по закупних товарах	51497,16	18024,01

Таблиця 2.2.12.6 - Розрахунок матеріальних витрат за рік

Показники	Сума	
	за день, грн	за рік, тис.грн.
Вартість сировини та закупних товарів	66882,69	23408,94
Інші матеріальні витрати		3511,34
Всього		26920,28

Таблиця 2.2.12.7 - Розрахунок витрат на оплату праці за рік

№	Назва посади	Кількість працівників, всього	Оплата праці 1 працівника за місяць, грн
1	Адміністративно управлінський персонал	2-12	3 – 7 МЗ*
2	Виробничий персонал	Кількість кухарів, розрахована в дипломному проекті	2 – 5 МЗ*
3	Працівники торговельної зали	3-20	2 – 5 МЗ*
3	Допоміжний персонал	5-15	1,5 – 3 МЗ*

Таблиця 2.2.12.8 - Розрахунок амортизації основних засобів за рік

Групи	Норма амортизації, %	Вартість основних засобів, тис.грн	Амортизація, тис.грн
група 1 - земельні ділянки	-		
група 2 - капітальні витрати на поліпшення земель, не пов'язані з будівництвом	7		
група 3 - будівлі, споруди,	5	9504,00	475,20
передавальні пристрої	7		
група 4 - машини та обладнання	10		
група 5 - транспортні засоби	20	896,61	179,32
група 6 - інструменти, прилади, інвентар (меблі)	20	89,66	17,93
група 7 - тварини	25	358,64	89,66
група 8 - багаторічні насадження	17		
група 9 - інші основні засоби	10		
група 10 - бібліотечні фонди	8	89,66	7,17
група 11 - малоцінні необоротні матеріальні активи	-		
група 12 - тимчасові (нетитульні) споруди	-		
група 13 - природні ресурси	20		
група 14 - інвентарна тара	-		
група 15 - предмети прокату	17		
	20		

група 16 - довгострокові біологічні активи	100		
Всього			769,29

Таблиця 2.2.12.9 - Кошторис операційних витрат

№	Статті витрат	Сума, тис.грн.
1	Матеріальні витрати	26920,28
2	Витрати на оплату праці	6179,96
3	Відрахування на соціальні заходи	1359,59
4	Амортизація	769,29
5	Інші витрати	12359,92
	Всього витрат	47589,04

Таблиця 2.2.12.10 - Планування основних результатів діяльності

№	Показник	Значення, тис. грн
1	Валовий товарообіг за рік (ВТ)	61799,61
2	Податок на додану вартість (ПДВ)	10299,93
3	Чистий дохід від реалізації (ЧД)	51499,67
4	Витрати операційної діяльності (Вод)	47589,04
5	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування (ФР)	3910,63
6	Податок на прибуток (ПП)	703,91
7	Чистий прибуток (ЧП)	3206,71

Таблиця 2.2.12.11 - Основні економічні показники підприємства

№	Показник	Значення
1	Валовий товарообіг, тис. грн.	61799,61
2	Чистий дохід від реалізації, тис. грн.	51499,67
3	Витрати операційної діяльності, тис. грн.	47589,04
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування, тис. грн.	3910,63
5	Податок на прибуток, тис. грн.	703,91
6	Чистий прибуток, тис. грн.	3206,71
7	Рентабельність продажів, %	6,23
8	Середній чек, грн.	133,77
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	3,55

З таблиці бачимо, що даний проект є прибутковим, всі показники ефективності інвестиційного проекту, а саме коефіцієнт ефективності інвестиційних витрат, термін окупності, рівень рентабельності продажів – знаходяться в допустимих межах, розрахований середній чек відповідає рівню середнього чеку подібних закладів. Отже можна зробити висновок, що даний інвестиційний проект доцільно прийняти до впровадження.

Економічні розрахунки свідчать що всі проекти є доцільними

РОЗДІЛ 3

ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

3.1. Розрахунок показників економічної ефективності проєкту

Представлений бізнес-проєкт пропонує створення ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD». Основні економічні показники ефективності розраховані на базі отриманих даних з кваліфікаційних проєктів бакалаврів по 12 закладах ресторанного господарства:

1. Пивной сад
2. Кафе-кондитерська
3. Бістро рибних страв
4. Кафе грузинської кухні
5. Піцерія
6. Сосисочна “Корн-дог” з tapas-баром
7. Закусочна «Галушки»
8. Закусочна «Млинці»
9. Гріль-бар
10. Закусочна «Бургери» з пельменною
11. Зкусочна «Чебуреки»
12. Закусочна «Пончики» з вареничною

Нами зроблено оцінку інвестиційної привабливості проєкту та оцінки його перспектив розвитку.

Нами було згруповано дані, на основі яких отримано загальні показники. Так, у таблиці Ви можете бачити загальну площу ресторанного комплексу – майже 5,5 тисяч квадратних метрів та загальні інвестиції, які дорівнюють майже 760 мільйонам гривень.

Інвестиційні кошти складаються з інвестицій на будівництво, обладнання, тобто основні засоби – більше 126 млн гривень, та з інвестицій в оборотні кошти, які необхідні для запуску і провадження діяльності – більше 633 млн гривень.

Найбільш коштовним виявилось бістро рибних страв, Фуд-корт кафе грузинської кухні, Сосисочна “Корн-дог” з tapas-баром та Кафе-кондитерська – більше 80 млн гривень кожний заклад. Найменш інвестицій потребує запуск закусочних “Млинці”, “Галушки” і “Чебуреки”. Давайте подивимось на інші показники для формування висновків.

Таблиця 3.1 – Розміри та інвестиційна вартість ресторанного комплексу “Odesa Street Food”

№№	Проекти	Розміри, м	Площа, м ²	Інвестиції в основні засоби, тис. грн	Інвестиції в оборотні кошти, тис. грн	Інвестиції всього, тис. грн
1.	Пивний сад	24x18	432	5945	64267	70212
2.	Кафе-кондитерська	24x24	576	13728	68814	82542
3.	Бістро рибних страв	24x24	576	16002	72482	88484
4.	Фуд-корт кафе грузинської кухні	30x15	450	4760	82569	87329
5.	Піцерія	30x15	450	5042	60389	65431
6.	Сосисочна “Корн-дог” з tapas-баром	18x30	540	18095	65715	83810
7.	Закусочна «Галушки»	15x24	360	10388	30879	41267
8.	Закусочна «Млинці»	14,3x24	343,2	16316	22318	38634
9.	Гріль-бар	15,6x18	280,8	16446	28132	44578
10.	Закусочна «Бургери» з пельменною	36x15	450	4542	50787	55329
11.	Закусочна «Чебуреки»	30x15	450	3545	39232	42777
12.	Закусочна «Пончики» з вареничною	18x30	540	11373	47589	58962
	Всього		5448	126182	633173	759355

Нами спрогнозовано фінансові результати діяльності ресторанного комплексу “Одеса Стрит Фуд” – прибутки, витрати і рентабельність

продажів. Рентабельність продажів проєктів коливається в межах від 31 до 55 %, а загальна рентабельність продажів проєкту всього комплексу дорівнює 47 %, що є гарним показником та свідомством ефективності. Найбільш рентабельними з точки зору продажів є бістро рибних страв та закусочна «Млинці» (55 % рентабельність), найменш рентабельна – закусочна «Пончики» з вареничною через високі витрати (31 %), але, повторюю, всі проєкти є вигідними з точки зору продажів.

Найбільші прибутки приносить Півний сад і Бістро рибних страв, більше 35 млн на рік кожен заклад, а також Фуд-корт кафе грузинської кухні і Піцерія – по 31 млн гривень кожен заклад, але в них і витрати вище.

Таблиця 3.2 – Фінансові результати діяльності ресторанного комплексу «Odesa Street Food»

№№	Проекти	Чистий дохід від реалізації, тис. грн	Витрати операційної діяльності, тис. грн	Прибуток, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність продажів %
1.	Півний сад	89724	54267	35457	29075	54 %
2.	Кафе-кондитерська	64177	38813	25364	20798	54 %
3.	Бістро рибних страв	87800	52482	35318	28961	55 %
4.	Фуд-корт кафе грузинської кухні	83824	52568	31256	25630	49 %
5.	Піцерія	81734	50389	31345	25702	51 %
6.	Сосисочна «Корн-дог» з тапас-баром	84243	55715	28528	23393	42 %
7.	Закусочна «Галушки»	34339	20879	13460	11037	53 %
8.	Закусочна «Млинці»	28856	17318	11538	9461	55 %
9.	Гріль-бар	35101	24132	10969	8995	37 %
10.	Закусочна «Бургери» з пельменною	52137	35788	16349	13406	37 %
11.	Закусочна «Чебуреки»	40849	25232	15617	12806	51 %
12.	Закусочна «Пончики» з вареничною	51500	37589	13911	11407	31 %
	Всього	734284	465172	269112	220671	47 %

В таблиці розраховано рентабельність інвестицій, термін окупності та середній чек кожного закладу. Для прийняття рішення з інвестування основними показниками є рентабельність інвестицій і термін окупності проєкту. Даний проєкт є рентабельним як майновий комплекс, так і абсолютно всі проєкти закладів ресторанного господарства, які до нього входять. Найбільш рентабельним є пивний сад, який окупиться за 2,5 роки, далі йдуть Піцерія, Бістро рибних страв, Фуд-корт кафе грузинської кухні, Закусочна “Чебуреки” і т.д. Найдовше будуть окупатись Закусочна “Пончики” з вареничною та Гріль-бар – до 5 років.

Таблиця 3.3 – Розрахунок рентабельності, терміну окупності інвестицій і середнього чеку ресторанного комплексу “Odesa Street Food”

№ №	Проєкти	Інвестиції, тис. грн	Чистий прибуток, тис. грн	Рентабельність, %	Термін окупності, років	Середній чек, грн
1.	Пивний сад	70212	29075	41 %	2,5	631
2.	Кафе-кондитерська	82542	20798	25 %	4	133
3.	Бістро рибних страв	88484	28961	33 %	3	191
4.	Фуд-корт кафе грузинської кухні	87329	25630	30 %	3,3	635
5.	Піцерія	65431	25702	39 %	2,6	322
6.	Сосисочна “Корн-дог з tapas-баром	83810	23393	28 %	3,6	163
7.	Закусочна «Галушки»	41267	11037	27 %	3,8	153
8.	Закусочна «Млинці»	38634	9461	25 %	4	195
9.	Гріль-бар	44578	8995	21 %	4,8	161
10.	Закусочна «Бургери з пельменною	55329	13406	24 %	4,2	355
11.	Закусочна «Чебуреки»	42777	12806	30 %	3,3	248
12.	Закусочна «Пончики з вареничною	58962	11407	20 %	5	134
	Всього	759355	220671	29 %	3,5	

Нами розраховано точку беззбитковості кожного закладу, що продемонстровано у таблиці. Нами розраховано, що кожен заклад щонайменше має заробляти 5 тис. гривень на день, щоб вийти в “0”, тобто тільки покрити свої витрати, але не отримати прибутків. Загалом це має

приносити 60 тис. гривень. Це можливо, якщо буде щонайменше 20 відвідувачів у кожному закладі. Дозвольте не озвучувати цифри, бо вони и продемонтровані на екрані.

Таблиця 3.4 – Розрахунок точки беззбитковості

№№	Проекти	Витрати всього, тис. грн	Постійні витрати, тис. грн	Змінні витрати, тис. грн	Змінні витрати на 1, тис. грн	Точка беззбитково- сті, грн
1.	Пивний сад	54267	10853,4	43413,6	2170,7	5
2.	Кафе-кондитерська	38813	7762,6	31050,4	1552,5	5
3.	Бістро рибних страв	52482	10496,4	41985,6	2099,3	5
4.	Фуд-корт кафе грузинської кухні	52568	10513,6	42054,4	2102,7	5
5.	Піцерія	50389	10077,8	40311,2	2015,6	5
6.	Сосисочна “Корн- дог” з tapas-баром	55715	11143	44572	2228,6	5
7.	Закусочна «Галушки»	20879	4175,8	16703,2	835,2	5
8.	Закусочна «Млинці»	17318	3463,6	13854,4	692,7	5
9.	Гріль-бар	24132	4826,4	19305,6	965,3	5
10.	Закусочна «Бургери» з пельменною	35788	7157,6	28630,4	1431,5	5
11.	Закусочна «Чебуреки»	25232	5046,4	20185,6	1009,3	5
12.	Закусочна «Пончики» з вареничною	37589	7517,8	30071,2	1503,6	5
	Всього	465172	93034,4	372137,6		60

В результаті проведених досліджень нами обґрунтовано господарську доцільність та інвестиційну привабливість даного проекту для впровадження в Хаджибейському районі міста Одеса.

Загальний обсяг інвестицій для реалізації проекту ресторанного комплексу “Одеса Стріт Фуд” дорівнюють 760 млн гривень, які окупляться до 5 років.

Дана площа забудови 5,5 тис. м² у центрі міста має високий коефіцієнт корисної забудови, тобто приноситиме місту великі прибутки у вигляді податків від закладів ресторанного господарства, прибутків за користування

автостоянками, прибутків від майбутніх святкових подій (Новий рік, сезонні свята, ярмарки) в центрі комплексу.

Цей проєкт вирішуватиме соціальну задачу харчування населення одного з центральних районів міста.

І головне – сприятиме покращенню іміджу міста як історичного і культурного центру.

Отже, даний проєкт може пропонуватись як цілісний майновий комплекс і як окремі заклади.

3.2. Ризики проєкту

Технологічні, або виробничі ризики:

Ризиками даного проєкту є змішування в окремих проєктах різних стилей і напрямів, що може викликати непорозуміння у споживачів та привести к зменшенню прибутків, а саме: Закусочна «Бургери» з пельменною і Закусочна «Пончики» з вареничною, бо гості будуть йти тільки на бургери і на пончики, за назвою. Ми пропонуємо при реалізації звернути на це увагу і об'єднати всі типові продукти в одній закусоchnій, а саме “Галушки, вареники, пельмені”.

Зважаючи на аналіз ресторанного ринку морозива, про який казали вище, і на те, що наше місто є курортом, рекомендуємо в рамках цього комплексу, впровадити кав'ярню або кафе саме з напряму морозива.

Існують також воєнні ризики, які полягають у подальшому продовженні воєнних дійб що може призвести до руйнувань та зубожіння населення. Економічний ризик полягає у збільшенні тарифів на енергоресурси і зростанню цін на каву, какао-боби та інше продовольство в світі та в Україні. Незважаючи на ризики, переважають позитивні моменти стосовно необхідності відкриття стріт-фуду саме в Хаджибейському районі міста Одеса.

РОЗДІЛ 4

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКА ЖИТЄДІЯЛЬНОСТІ

Конституція України закріпила право громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності. Основним об'єктом правового захисту в ній є людина як найвища соціальна цінність, її права і свободи, гарантії їх реалізації. Стаття 43 Конституції закріплює, що кожен має право на належні, безпечні і здорові умови праці.

З метою реалізації права громадян на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності Верховна Рада України 14 жовтня 1992 р. прийняла Закон "Про охорону праці", який регулює відносини між роботодавцем і працівником з питань безпеки, гігієни праці в Україні.

Охорона праці та безпеки життєдіяльності — це комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежної техніки. Здійснення цих заходів у ресторанах забезпечує створення нормальних умов роботи на всіх ділянках виробництва на науково — гігієнічної та технічній основі. Завдання техніки безпеки у закладах ресторанного господарства — вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин, що викликають нещасні випадки та професійні захворювання, розробка конкретних заходів щодо їх попередження. Протипожежна техніка, вивчаючи причини виникнення пожеж, допомагає здійснювати заходи щодо їх запобігання та ліквідації і розробляти ефективні способи гасіння пожеж.

Організація робіт з охорони праці покладається на керівника закладу ресторанного господарства, тобто на роботодавця. Основними вимогами з охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни в процесах використання устаткування закладів ресторанного господарства є збереження здоров'я, життя людини й майна, випуск високоякісної продукції тощо. Загальні вимоги до технологічного устаткування регламентується нормативною документацією. [44]

Заходи з охорони праці, техніки безпеки закладу ресторанного господарства включають в колективний договір у вигляді угоди на проведення заходів, що спрямовані на покращення умов праці, охорони праці, дотримання техніки безпеки, виробничої санітарії тощо.

Естетичне оздоблення виробничих приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці і рівня промислової безпеки та загальному поліпшенню умов праці. До чинників естетичного впливу належить колір [45]. Правильний добір колірного оформлення виробничих приміщень, устаткування й робочих місць, що є складовою естетики, дозволяє забезпечувати сприятливе зорове сприйняття, підвищувати трудову активність, сприяти підвищенню ділової атмосфери тощо. Застосування холодних чи теплих кольорових тонів можна «підвищувати» або «знижувати» сприйняття температури повітря у приміщеннях. У приміщеннях з холодними кольорами можна знижувати нервові напруження, а теплими тонами – втомлюваність від монотонної праці. Компресори, холодильні установки, сушильні камери та інше устаткування фарбують у світло-сірий, світло-зелений кольори, термічне устаткування – в алюмінієвий. Червоний колір використовується для фарбування елементів устаткування, щоб привернути увагу на небезпеку, або засіб, за допомогою якого можна її уникнути. Жовтий колір використовують для попередження про небезпеку і фарбують ним рухомі деталі устаткування, огороження рухомих деталей різних машин. Жовтий колір мають сигнальні лампочки. Зелений колір у сигнальних лампах свідчить про нормальну роботу технологічної машини, синій використовують для вказівних знаків.

Особлива увага в закладах ресторанного господарства надається розробці інструкцій з охорони праці, техніки безпеки при експлуатації устаткування – механічного, теплового, холодильного, торгового, піднімально-транспортного. [44]

У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися

інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Проводять також повторний інструктаж 2 рази на рік, та цільовий інструктаж, що проводиться при переміщенні працівника з одного робочого місця на інше.

Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).

Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи. Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.

Для забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі) необхідно:

- експлуатувати електромережі, електроприлади та іншу електроапаратуру тільки у технічно справному стані, враховуючи рекомендації підприємств-виготовлювачів;
- у разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів, газової апаратури (за її наявності) негайно знеструмити (вимкнути) їх та вжити необхідних заходів до приведення їх у пожежобезпечний стан;
- у приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації слід встановлювати тільки триполюсні розетки із заземлювальним контактом;
- меблі та обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб

забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей для виходу з приміщення не менше 1,35 м. Двері повинні відчинятися назовні;

- спільно зберігати товари, інші речовини та матеріали з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей;
- складувати товари і матеріали на стелажах або в штабелях за умови наявності проходу між ними шириною не менше 1 м, відстань між стінами та стелажми або штабелями повинна бути не менше 0,8 м;
- територію і приміщення їдальні (кафе) постійно утримувати в чистоті та порядку, у міру накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники;
- утримувати у технічно справному стані засоби протипожежного захисту та зв'язку (пожежну та охоронно-пожежну сигналізацію, автоматичні установки пожежогасіння, пожежні крани і первинні засоби пожежогасіння тощо), які є у кафе чи їдальні;
- усі працівники повинні вміти користуватися вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння, знати місце їх знаходження.

В їдальні (кафе) забороняється:

- влаштовувати тимчасові електромережі, прокладати електропроводи та кабелі безпосередньо по горючій основі;
- застосовувати саморобні некалібровані плавкі вставки в запобіжниках, прокладати електричні проводи та кабелі транзитом через складські приміщення, експлуатувати світильники без скляних ковпаків або з горючими розсіювачами (відбивачами);
- встановлювати штепсельні розетки, підключати струмоприймачі в мережі аварійного (евакуаційного) чи рекламного освітлення;
- користуватись у приміщеннях електрокип'ятильником, чайником, самоваром, праскою і т. ін. (крім місць, спеціально відведених і обладнаних для цього), залишати увімкненими без нагляду перераховані та інші електроприлади;

- застосовувати і зберігати пожежонебезпечні речовини та матеріали (горючі товари, вибухові речовини, балони з газом під тиском, пластмаси, фарбувальні, полімерні та інші матеріали) в підвальних приміщеннях і цокольних поверхах та в приміщеннях, які не мають віконних прорізів або спеціальних засобів димовидалення;
- складувати горючі матеріали на відстані менше 0,5 м від електросвітильників, 0,6 м від сповіщувачів автоматичної пожежної сигналізації та 1 м від електрощитів;
- курити та застосовувати відкритий вогонь, палити відходи, пакувальні матеріали і т. ін. У місцях, де дозволено курити, мають бути встановлені попільниці із негорючого матеріалу;
- проводити газоелектрозварювальні роботи без оформлення відповідного дозволу та за наявності відвідувачів;
- вимикати освітлення, електроживлення приладів та обладнання (за винятком евакуаційного освітлення та електрообладнання, яке за вимогами технології повинно працювати цілодобово).

Завідувач їдальні (кафе) перед зачиненням повинен особисто впевнитись у працездатності автоматичних систем виявлення та гасіння пожеж, наприклад, Спринклерної водяної системи, оглянути приміщення, переконатися у відсутності порушень, що можуть призвести до пожежі, і тільки після цього останнім залишити приміщення та зачинити двері.

Для безпеки процесів готування їжі та обслуговування споживачів офіціанти та бармени повинні дотримуватися певних вимог охорони праці та техніки безпеки:

- дотримуватися порядок і черговість отримання готових страв з кухні при обслуговуванні споживачів;
- ставити страви на піднос тільки в один ряд;
- не носити столові прилади (ножі, виделки) у руках вістрям вперед, а використовувати для цього тарілку або піднос;

- відкривати пляшки тільки штопором або ключем;
- не заколювати одяг шпильками;
- не тримати в кишенях предмети які б'ються і гострі;
- регулярно перевіряти стан електричних апаратів і механізмів, приділяючи особливу увагу вмикачам, шнурам та розеткам. [46]

Особлива увага приділяється гігієні кухаря та працівникам ресторану, зовнішньому вигляду та спецодягу. Одяг для кухні повинен відповідати специфіці роботи. А саме, для працівників харчової промисловості є ГОСТ Р54762 – 2011/ISO/TS 22002-1:2009.[47]

Сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства спрямовані на збереження здоров'я людини, майна, покращення умов праці, підвищення продуктивності праці, задоволення роботою, випуску якісної кулінарної продукції тощо. [44]

Основним нормативним документом для закладів ресторанного господарства є Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» N219 від 24.07.2002 від 20 серпня 2002 р. за N 680/6968.[48]

Окрім того, розроблена низка нормативних документів з охорони праці та життєдіяльності:

1. Законів і Кодексів України,
2. Нормативно-правових актів з питань охорони праці,
3. Положення
4. Переліки та списки
5. Інструкції, Рекомендації, Вказівки, Роз'яснення
6. Нормативні документи з питань пожежної і техногенної безпеки
7. Санітарні правила і норми : ДСН, ДСП, ДСанПіН
8. Державні стандарти і норми: ГОСТи
9. Класифікатори
10. Технічні регламенти

ВИСНОВКИ

Оцінюючи український ринок послуг харчування можна зробити такі висновки: споживачеві пропонується широкий вибір концепцій, розрахованих на різні рівні доходу та соціальні запити, ринок перебуває на стадії розвитку і ще далекий від насичення, розвиток ринку у великих містах відбувається досить неоднорідно. Подальший розвиток ринку буде спрямований у бік вужчого позиціонування та створення сильних мережевих брендів.

Незважаючи на стрибки показників товарообігу в негативний бік, зумовлені кризовою ситуацією в Україні, ресторанний бізнес залишається перспективним напрямком для інвесторів, які можуть вкласти свої кошти в найбільш затребувані підприємства ресторанного господарства: замиські заклади, заклади одного продукту чи напою, заклади при букіністичних магазинах, «Заклади однієї вулиці», заклади музичної спрямованості (арт-кафе, арт-ресторан), дитячі кафе, заклади різних типів, що знаходяться у франчайзинговій мережі, орієнтовані на середній ціновий сегмент.

Ресторанний бізнес у кризові періоди постійно змінювався, розвивався та вдосконалювався. Зміни торкнулися усіх складових: форми власності, організаційної структури, загальних та якісних змін у технології приготування та дизайні страв, управлінні (франчайзинг, мережа закладів), фінансах, маркетингу (додаткові послуги, акції) та тенденціях харчування (більша увага до здорового харчування, дієтичне харчування, вегетаріанська кухня, етнічна кухня, локальна або молекулярна кухні тощо). Зміни призвели до зростання попиту на гастрономічні послуги в Україні.

Різноманітні ресторанні послуги, які пропонує ресторанний комплекс «ODESA STREET FOOD», надає значні переваги для економічного та соціального розвитку Одеси та Одеського регіону в цілому. Такі послуги, як дегустація національних оригінальних страв та напоїв, участь в гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії, відвідування спеціалізованих майстер класів, виставок, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв, участь у національних святах та обрядах, пов'язаних з гастрономією, дегустація продуктів (вина, сирів, меду, наливок), приготовлених за традиційними рецептами, апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення, і багато інших, сприятиме просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, а також підприємств туристичної інфраструктури. Популяризація національної (місцевої) кухні приверне українських та

іноземних туристів до вивчення кулінарних традицій Одеси та Одещини та, без сумніву, заохотить інвестувати у розвиток нашого краю.

Перевагами проекту ресторанного комплексу «ODESA STREET FOOD» в економічній сфері Одеського регіону є, на нашу думку, те, що він буде виступати стимулом для виробництва нового туристичного продукту, створюватиме додаткові робочі місця та значно підвищить зайнятість населення. До того ж, великі проекти сприяють розвитку малого та середнього бізнесу, які заповнюють нові ніші на ринку виробництва та послуг. Завдяки ресторанному комплексу буде згладжуватись проблема сезонності і сприяти подовженню туристичного сезону. Наявність розвинутої транспортної інфраструктури і низка інших великих торгових центрів приведуть до пожвавлення зовнішньої торгівлі, і одним із джерел залучення іноземної валюти у наш регіон.

Проект ресторанного комплексу надає переваги і у соціальній сфері: організація дозвілля населення Одещини та гостей, раціоналізації вільного часу та попередження конфліктів у суспільстві, а також підвищення освітнього рівня і поширення культурних цінностей за рахунок ознайомлення з традиціями національної кухні та культурною спадщиною Одеси та Одеського регіону.

Основні виклики.

1. Найбільші виклики, на які можна очікувати у майбутньому, будуть пов'язані з кадровим голодом у ресторанному бізнесі. Війна в Україні змінила структуру працівників за видами діяльності, і той, хто ніколи не займався ресторанными послугами, став на місце тих працівників, хто проходить зараз службу у ВСУ. Ресторатори залучили 30% нових працівників. Отже, процес найму та утримання працівників є і залишається викликом, який ми пропонуємо вирішити шляхом відкриття навчальних курсів та тренінгів безпосередньо у ресторанных закладах, навчаючи працівників «під свою» специфіку ресторану.

2. Крім того, викликами для підприємців залишаються утримання цін на страви, що пов'язано з підвищенням цін на імпортовані продукти та внутрішньою та зовнішньою інфляцією. Тому встановлення логістичного зв'язку з вітчизняними виробниками необхідних продуктів є, на нашу думку, раціональним рішенням і з точки зору зменшення собівартості послуг, і з точки зору підтримки національної економіки.

3. Новим викликом на ринку ресторанных послуг постає повна зміна цільової аудиторії та зміна поведінки покупців, яка підтримує європейську культуру споживання та дозвілля, як то: рослинні та вегетаріанські страви,

використання екологічно чистих пакувальних матеріалів і зусилля з мінімізації вуглецевого сліду стають невід'ємними частинами стратегії брендингу ресторану.

4.Новий тренд у ресторанному бізнесі трансформує традиційну модель ресторану, створюючи виклики та можливості для рестораторів - це нові формати надання послуг, які зорієнтовані на диджиталізацію послуг. Тому переведення інформаційних послуг в цифрову форму є затребуваною до розвитку. Автоматизована програма типу «Poster QR — меню, оплати і відгуки для вашого закладу» може переформувати та підсилити діяльність ресторану.

5.Слід зазначити, що в Україні швидкими темпами відбувається «уберізація» - доставки їжі, що дозволяє споживачам замовляти їжу додому та отримувати її за максимально короткий час. Ця послуга набрала популярності особливо у часи економічної невизначеності- ковіду та війни, і продовжує конкурувати з традиційною моделлю ресторану. Рекомендація співпрацювати з компаніями, які займаються цією діяльністю, як-от Glovo або Bolt Food, або запустити власну доставку.

Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Аналіз показують, що інвестиційні витрати ресторанного комплексу складають 109.061 млн. грн., з них найбільшу частину складає вартість будівництва проекту - 93.577 млн. грн. (85.80%). Незначну частку складає вартість виробничого обладнання - 5,64%. На нашу думку, сучасне виробниче обладнання є запорукою успіху та впевненості перед конкурентами та шлях до розвитку нових кулінарних ідей. Обладнання старої моделі завжди дешевше, але воно не зможе конкурувати за якістю виготовлених страв та смаком .Отже, це може стати фактором ризику для ресторанного комплексу.

Даний комплекс захоплює різні сегменти споживачів за рівнем прибутку, доказом чого є продемонстровані вартості середнього, за якою найдорожчі середні чеки у ~1000 грн мають Seefood – ресторан та Healthy food ресторан, а найменшу вартість середнього чеку у ~300 грн мають кафе – кондитерська, закусочна «Кулішна» та кафе української кухні. Таким чином, дані проекти мають не тільки різні кулінарні напрямки, але і різні цінові сегменти. Що є добрим з точки зору охоплення більшої кількості сегментів споживачів.

Ускладнювати просування та реалізацію комплексу може однотипність деяких закладів за схожою для Одеського регіону кухнями: Таверна бессарабської кухні, Одеська кухня та ресторан SEA FOOD.

Вважаємо, що ці заклади будуть дублювати один одного, що викликатиме внутрішню конкуренцію і може призвести до закриття одного з закладів.

Структурний аналіз операційних витрат показав, що найменшу частку в оперативних витратах складають амортизаційні відрахування, – майже 1% (0.81%), що робить проект ризикованим у швидко змінюваному технологічному світі та високим рівнем конкуренції у сфері цифрової ресторації.

Отже, висновки на основі структурного аналізу можуть бути наступні:

- велика частка матеріальних витрат буде зростати і надалі, з урахуванням інфляції та тенденції зростання цін на сировину та нестачею ланцюжків постачання, що приводить до збільшення собівартості продукції;
- незначна частка витрат на оплату праці та соціальні відрахування стане перепоною у близькій перспективі, оскільки однією з викликів перед рестораторами сьогодні, як показує дослідження, є дефіцит кваліфікованої робочої сили у ресторанній галузі та кадрові проблеми взагалі. Тому фонд заробітної плати буде збільшуватись. Тому пропонуємо впровадити систему навчання персоналу у самому закладі.

Найбільш вагомий напрямок мінімізації операційних витрат є зниження перш за все матеріальних витрат у складі собівартості продукції. При умові зростання мінімальної заробітної плати та відповідного підвищення заробітної платні працівникам, а також збільшення цін на енергоносії, витрат на опалення єдиним напрямком зниження операційних витрат є зниження витрат на сировину та матеріали та пошуки сировини та матеріалів-субститутів, а також використання енергозберігаючих технологій з низькою матеріаломісткістю. Критеріями мінімізації витрат може виступати надалі рентабельність виробництва продукції.

Середній термін окупності ресторанного комплексу складає 2.6 років, що є привабливим моментом для інвесторів. Але ризикові підприємства, показують термін окупності 4 та більше років, що є не позитивним показником окупності в даній галузі (за оцінкою експертів норма -до 3 років [58]). Це може бути певним викликом для комплексу при пошуку інвесторів.

Значним соціальним викликом, ми вважаємо, приховану дискримінацію до людей старшого віку. Передбачаємо побоювання до того, що при відвідуванні прилеглої території та відвідуванні молодіжного кафе, люди старшого та середнього віку можуть відчувати себе некомфортно.

Перспективи. Географічне розташування м.Одеси та Одеського регіону сприяє розвитку потенціалу ресторанних послуг. Створення Одеси як гастрономічного центру Одеського регіону, який буде відзначатися

оригінальними кулінарними традиціями та проходитимуть різноманітні гастро-туристичні фестивалі, притягне увагу не тільки туристів з усієї України, а й з-за кордону.

На нашу думку, кризові явища в соціально-економічній сфері обумовлюють перспективну тенденцію у зміцненні акцентів підприємств ресторанного господарства на національну кухню у поєднанні з туристичною галуззю. Гастротуризм може стати важливою частиною самобутності регіону, відігравати важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров'я населення та формуванні неповторного іміджу регіону.

Перспективними для Одеси та Одеського регіону напрямами розвитку у сфері ресторанного бізнесу залишаться тренди: національних кухонь регіону, крафтові страви, втілення здорового способу харчування, приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів, приготування низькокалорійних страв, використання низькотемпературних режимів та відкриття закладів харчування у форматі Casual. А також, перспективними будуть лише ті заклади ресторанного господарства, що зробили ставку на новизну та ексклюзивність власного формату.

Аналіз останніх досліджень показав, що високий рівень конкурентоспроможності можна досягти завдяки інноваційним змінам в обслуговуванні споживачів. Вирішальним фактором поліпшення роботи підприємств ресторанного господарства є якісне і персональне обслуговування споживачів. Майбутнє вітчизняного ресторанного бізнесу, його успіх нерозривно пов'язані з автоматизацією бізнес-процесів.

Було б слушно, на нашу думку, долучити практики різних видів дозвілля, щоб люди приходили не тільки поїсти смачну їжу, а й відпочити з дітьми, чи розважитись з однодумцями чи подивитись футбол чи цікаву програму та багато іншого. Наприклад, додати до меню дегустаційні та музичні вечері, стенд-ап з особливим меню, меню за старовинними рецептами або рецептами відомих людей, безліч благодійних подій тощо. Звісно, що для цього потрібно долучати кваліфікованих спеціалістів зі сфери креативного дозвілля.

Отже, виходячи з вищевикладеного матеріалу та враховуючи розрахункові дані інвестиційного обґрунтування та прийнятного терміну окупності ресторанного комплексу, можна вважати, що проєкт «ODESA STREET FOOD» буде актуальним та економічно вигідним для усіх сфер діяльності на півдні України, який сприятиме економічному розвитку міста Одеси, Одеського регіону та України в цілому. Проєкт «ODESA STREET FOOD» можна вважати доцільним та інвестиційно привабливим.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Алешугіна Н.О., Зеленська О.О. Науковий вісник ЧДІЕУ. Серія: Економіка. 2012. №1(13). С.92-98. Тенденції та перспективи розвитку ринку ресторанних послуг м. Чернігів
2. Андрусова Е.В. Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції. "Індустрія гостинності в країнах Європи". 4-6 грудня 2009 р. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. 176 с. С.141-143. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ
3. Басюк Д.І. Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні
4. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур // Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. К., 2005. С.223-233.
5. Володимир Силівейстр ТОП-13 трендов в ресторанном бізнесі в 2024 году // <https://joinposter.com/post/restaurant-trends>
6. Кухні світу. Цікаві національні кухні Ву Михайло Posted on 16.12.2023 Time to Read: 2 min-375 words // <https://meatportal.com.ua/blog/lady/kuxni-svitu-cikavi-nacionalni-kuxni/>
7. Вікіпедія. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B3%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
8. Галасюк С.С., Перетятко Ю.М. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: збірник тез Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 жовтня 2014 р.). Одеса: ЦЕДР, 2014. С.103-107
9. Шикіна О.В., Доценко К.В. Відкрита кухня як форма інноваційних технологій ресторанного господарства // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 19-20 березня 2020 р.). У 2-х т. Черкаси: ЧДТУ, 2020. Т.1. С.125-127.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
11. Литовка А.О., Шикіна О.В. Класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства // Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. Вип.14. С.416-420.

12. Каленік К.В. Формування конкурентної стратегії підприємств ресторанного господарства. Дис... к.е.н.: 08.00.04. Харків, 2018. 358 с.
13. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні
14. Скільки закладів закрилось та відкрилось під час війни в Україні?
<https://visitukraine.today/uk/blog/2869/how-has-the-ukrainian-restaurant-market-changed-in-2023>
15. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? 8 листопада 2023,
<https://borgexpert.com/news/iak-zminyvsia-restoranniy-rynok-ukrainy-u-2023-rotsi>
16. Ресторанний ринок України: в яких сегментах кількість закладів наразі більша ніж у 2021 році <https://zn.ua/ukr/ECONOMICS/restorannij-rinok-ukrajini-v-jakikh-sehmentakh-kilkist-zakladiv-narazi-bilsha-nizh-u-2021-rotsi.html>
17. Reve та стогне ресторатор. https://t.me/restorator_reve/3447
18. Poster Блог Управління//Як змінилася виручка, середній чек та відвідуваність закладів. Підсумки 2023 року від Poster https://joinposter.com/ua/blog/management/pidsumky-2023-roku-vid-poster?ref=pidsumky_2023_roku_vid_poster&utm_source=reve&utm_medium=telegram&utm_campaign=pidsumky_2023_roku_vid_poster
19. Restaurant Guru// <https://ru.restaurantguru.com/ukrainian-London-c91>
20. Найдорожче замовлення та улюблені страви користувачів: інфографіка Glovo//<https://mmr.ua/show/najdorozhche-zamovlennya-ta-ulyubleni-stravy-korystuvachiv-5-rokiv-servisu-dostavky-v-ukrayini>
21. Ресторанний консалтинг СТАТТИ ТА АНАЛІТИКА . Структура розподілу ресторанного ринку України у 2020 році. <https://restaurantconsulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu>
22. Яворська О.Г. Ринок ресторанних послуг причорноморського регіону у період коронакризи. Випуск 72-2. 2021 //<https://restaurantconsulting.com.ua/struktura-raspredelenija-restorannogo-rynka-ukrainy-v-2020-godu>
23. Багрій Конон Леонідович, Матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. "Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні" (м. Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, 2021. 327 с. С.177-180.
- Деякі особливості організації діяльності ресторанного бізнесу в Україні
24. Вікіпедія.Одеса
25. Середня заробітна плата в місті Одеса у червні 2024.WORK.ua
26. SOVINYON.NET// <https://www.sovinyon.net/info/restorany-odessa>

27. Минфин від 23 лютого 2024 року // <https://minfin.com.ua/ua/currency/articles/dva-roki-velikoyi-viyni-yak-zminilas-ekonomika-dohodi-ukrayinciv-ta-derzhavniy-borg/>
28. Банєва І. О., Величко О. В. Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. //Modern economics. 36 (2022), | 2.02.2023 <https://modecon.mnau.edu.ua/modern-approaches-to-the-organization/>
29. Надя Ель-Корді. КРБ на здобуття сво “Бакалавр” спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Одеса, ОНТУ, 2023. 158 с.
30. https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%87%D0%B0_%D1%82%D0%B0_%D1%81%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F_%D0%9E%D0%9D
31. Сайт «Pomodoro» <https://pomodorobrand.top/ua/articles/shho-take-strit-fud>
32. Єлизавета Путренюк «Інвестиційне обґрунтування проєкту ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону» КРБ на здобуття сво “Бакалавр” спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Одеса, ОНТУ, 2025. 192 с.
33. Рентабельність продажу // https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B6%D1%83
34. Дика Н.Є., студ. гр. ОПАГ-12, Національний університет “Львівська політехніка”. Науковий керівник – Кіндрацька Г.І., к.е.н., доцент кафедри обліку та аналізу АНАЛІЗ РЕНТАБЕЛЬНОСТІ ВЛАСНОГО КАПІТАЛУ ТА ЇЇ ВПЛИВУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА
35. ЗАКОН УКРАЇНИ. Про Державний бюджет України на 2024 рік. (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2023, №№ 97-100, ст.393) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3460-20#Text>
36. Кішук Владислав Сергійович¹⁸¹ «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання/ Проєкт seafood-ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

37. Бондар Микита Федорович. 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
38. Холопченко Марія Олександрівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання регіону Проєкт healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
39. Назарова Єлизавета Валеріївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт вегетаріанського кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
40. Олефір Ольга Ігорівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
41. Шпетна Валерія Олегівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
42. Черняк Анастасія Вікторівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт таверни бесарабської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
43. Беспалько Анастасія Вікторівна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт кафе-молодіжного для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
44. Пінакі Артем Олександрович 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону
45. Михайленко Анастасія Сергіївна 181 «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного

комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

46. Половникова Ганна Ігорівна¹⁸¹ «Харчові технології» ОПП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Денна форма навчання Проєкт закускової «Кулішна» для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону

47. Головка О.М., Чорій М.В. Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства //ДЕМОГРАФІЯ, ЕКОНОМІКА ПРАЦІ, СОЦІАЛЬНА ЕКОНОМІКА І ПОЛІТИКА .УДК 640.432:331.4

48. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне. НУВГП, 2009.

49. Охорона праці в закладах громадського харчування 10:42 03.08.2022 Новини <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya>

50. Влас Наталія Євгенівна <https://vseosvita.ua/lesson/oznaiomlennia-z-zakladom-restorannoho-hospodarstva-514512.html>

51. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Документ z0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - z0077-21] <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

52. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи бакалавра студентами спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» освітньої програми «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі» денної та заочної форми навчання. Одеса: ОНТУ, 2024. 20 с. Укладач: д.е.н., проф. Басюркіна Н.И.

53. Басюркіна Н. Й. Розвиток інвестиційного потенціалу агропродовольчої сфери регіону. Український журнал прикладної економіки. 2020. №32. С. 289-296.

54. Басюркіна Н.Й., Лагодієнко В.В., Турленко Н.В. Роль держави у процесі залучення інвестицій в розвиток аграрного сектору. Український журнал прикладної економіки. 2019. Том 4. № 1. С. 118-127. Index Copernicus

55. Басюркіна Н. Й., Константинова Т. В. Стратегічне управління розвитком харчових підприємств на засадах підвищення конкурентоспроможності продукції. Актуальні проблеми інноваційної економіки. 2019. № 3. С. 21-27.

56. А. М. Расулова. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України// ЕКОНОМІЧНА НАУКА. УДК 368.02:658.14,://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/http://www.economy.in.ua/pdf/5

_2015/18.pdf

57. Гірняк Л.І., Глагола В.А Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні УДК 338.46:641 Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж.

58. Бановська К.О. Кейтеринг - майбутнє ресторанного бізнесу// Матеріали Всеукраїнської НП конференції "Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України" (м. Одеса, 10 квітня 2019 р.) Одеса: ОНЕУ, 2019. 881 с. С.172-176. https://tourlib.net/statti_ukr/banovska.htm

59. Вишняков О., Ольшанська Є., Носирев О., Сучасні тренди розвитку ресторанного бізнесу готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної СНК (Київ, 22 березня 2023 року)

60. Драчинська К., Постова В., Диджитал-технології в ресторанному бізнесі готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та виклики //Тези доповідей II Міжнародної студентської наукової конференції (Київ, 22 березня 2023 року)

58. Відкриття ресторану з нуля з прибутком від \$5000 до \$10000 у 2023 році <https://proriat.com/uk/vidkrittya-restoranu-z-nulya-z-pributkom-vid-5000-do-10000-u-2023/>

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу
ім. Г.Е. Вейнштейна

Кафедра - Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти - перший (бакалавр)

Спеціальність - 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітня програма - «Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»



ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

на тему:

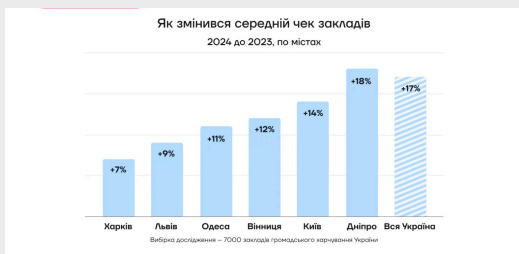
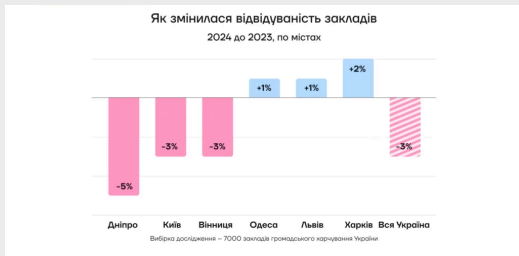
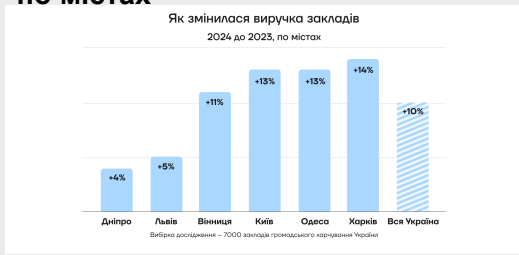
**«Обґрунтування інвестиційної привабливості ресторанного комплексу
«ODESA STREET FOOD» у Хаджибейському р-ні м. Одеса»**

Здобувачка: _____ Первакова Аракся Ашотівна

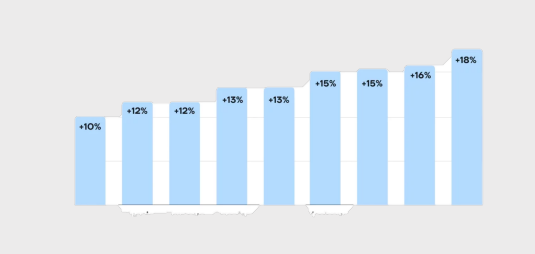
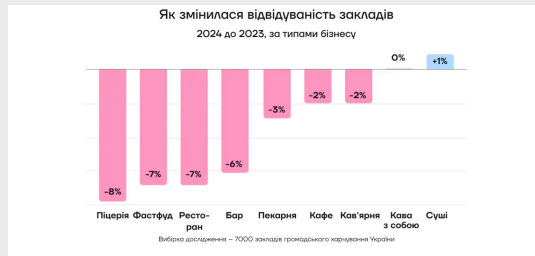
Керівник: _____ д.е.н., проф. Басюркіна Н.Й.

Одеса – 2025 р.

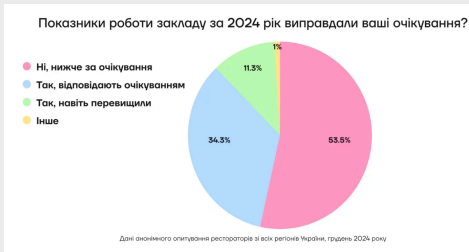
Виручка, відвідуваність, середній чек – приріст у 2024 до 2023 р. по містах



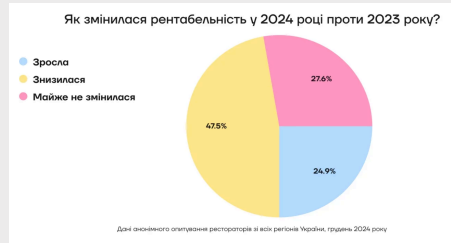
по типам закладів



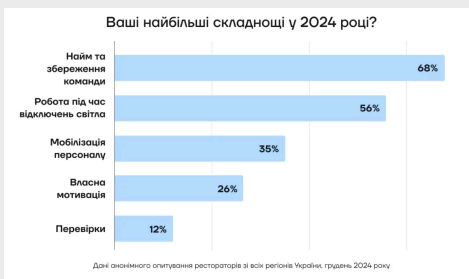
Очікування 2024 р.



Зміна рентабельності 2024 р.



Складнощі 2024 р.



Середня рентабельність 2024 р.



Витрати 2024



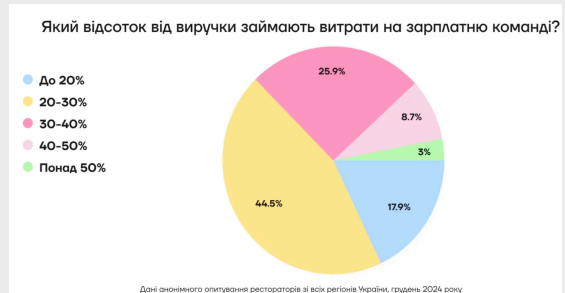
Ціни 2024



Кількість замовлень на доставку 2024 р.



Витрати на зарплату 2024



Середній фудкост у закладі 2024 р.

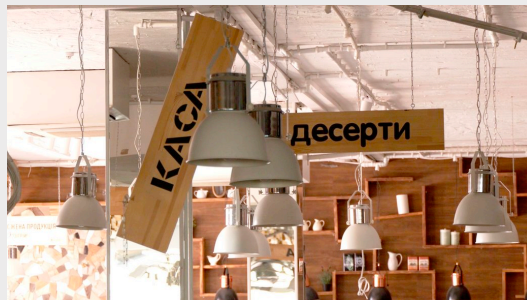


Проблеми, виклики та кризи 2025

- ◆ Економічна нестабільність
- ◆ Зменшення купівельної спроможності
- ◆ Простоти під час повітряних тривог.
- ◆ Планові та аварійні відключення електроенергії
- ◆ Додаткові витрати
- ◆ Витрати на залишки продукції та списання
- ◆ Відтік кадрів
- ◆ Конкуренція з великим бізнесом



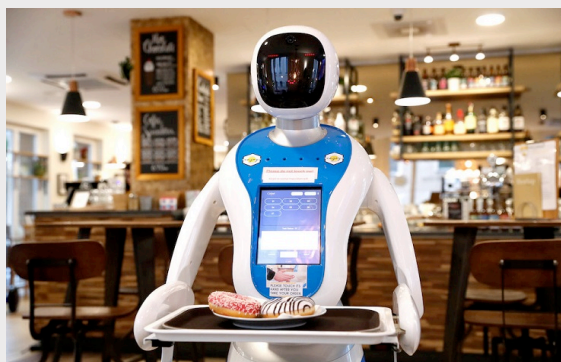
Ресторан "Сабанєєв"



Ресторан "Чердак"

Тенденції 2025

- ◆ Автоматизація та диджиталізація
- ◆ Розвиток форматів доставки та їжі на винос
- ◆ Монопродукти та локальна кухня
- ◆ Прозорість, чесність, відкрита кухня
- ◆ Здорове харчування, органічні продукти, меню для веганів, вибір безлактозних та безглютенових страв
- ◆ Соціальна відповідальність та благодійність



Одеса 2025

філіжанка кави – 40-100 грн

Філіжанка латте – 80-150 грн

Ресторанні тенденції ринку морозива 2025

- ◆ Гастрономічні смаки для меню
- ◆ Натуральність як стандарт ресторанної якості
- ◆ Рослинні альтернативи для сучасної аудиторії
- ◆ Морозиво як центральний елемент десертного досвіду
- ◆ Екологічність і преміум-пакування
- ◆ Інновації та персоналізація



Морозиво з квітів бузини і морозиво з креветками



Висновки:

Загальна площа корисної забудови – 5,5 тис. м²

Загальний обсяг інвестицій – 760 млн грн

Цілісний майновий комплекс (12 окремих закладів)

Ефекти: політичний, іміджевий, соціальний, культурний, економічний

Ризики: змішування напрямів, втрата індивідуальності окремих закладів

